

# Le Café Valrose

## Les Entrées

Salade verte <i>Sauce Valrose</i>	12.-
Salade César <i>Aiguillettes de poulet de la Gruyère panées Chips de lard sec et copeaux au l'Etivaz AOP*</i>	29.-
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins <i>Blinis moelleux et crème acidulée aux œufs de rivière</i>	32.-
Planchette de charcuterie du Pays <i>Viande séchée, jambon cru, lard et saucisson</i>	34.-
Malakoffs au L'Etivaz AOP* <i>Salade maraîchère et graines toastées</i>	21.- 3 pièces 31.- 5 pièces
Velouté de carottes, orange sanguine et gingembre <i>Garniture croquante</i>	28.-
Le Croq'truffe <i>Croque-monsieur gourmand à la truffe noire du Périgord et L'Etivaz AOP*, mesclun truffé</i>	42.-

## Les Spécialités de Saison

Noix de Saint-Jacques juste snackées <i>Risotto de céleri, jus aux agrumes</i>	54.-
Saumon d'Ecosse mi-cuit mi-fumé <i>Riz vénétré, pousses d'automne, sabayon au chasselas</i>	56.-
Côte de veau du Saanenland rôtie au sautoir <i>Mille-feuille de pommes de terre aux éclats de truffe noire, jus corsé et sauce onctueuse à la truffe noire</i>	79.-
Bœuf du Simmenthal cuisiné en « bourguignon » <i>Garniture Grand-mère, spätzlis</i>	52.-
Suprême de volaille de la Gruyère <i>Variation de carottes, sauce poulette marbrée</i>	49.-

Poissons d'eau douce : Suisse, Italie, Ecosse  
Poissons d'eau de mer : France  
Viandes : Suisse, France



# **Les Classiques du Valrose**

Entrecôte de bœuf du Saanenland	200g	53.-
Beurre Valrose recette de Janine et pommes frites	300g	69.-
Déclinaison de betteraves		
Tagliolini à la truffe blanche (2 grammes)		45.-
	Supplément de truffe	18./gr
Tartare de boeuf du Saanenland au couteau		41.-
Pommes frites		

# **La Fondue du Pays-d'Enhaut**

La Fondue Valrose*	29.-
La Fondue Valrose* au Champagne	39.-
Peut être servi avec des pommes de terre	A la truffe blanche 18.-/gr
Fromage des Forts (50%), Pra (25%), L'Etivaz AOP * (25%)	
Arnaud Guichard Maître Fromager	
Fromagerie La Fleurette à Rougemont	

## **Les Fromages et Desserts**

<b>Assiette de fromages*</b> Sélection de fromages du Pays-d'Enhaut Fromagerie La Fleurette à Rougemont Ferme Le Sapalet à Rossinière	24.-
<b>Chariot de desserts</b> Sélection de douceurs et pâtisseries du moment	<i>La pièce 11.-</i>

Le Café Valrose est ouvert du mercredi au dimanche de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 21h30.

Le Bar-Lounge du Valrose est ouvert du mercredi au dimanche de 8h00 à 23h00 et le lundi et le mardi de 8h à 21h.

Tous nos prix sont en francs suisses, toutes taxes comprises.

\*Produits authentiques du Pays-d'Enhaut.



N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou intolérances.