

# 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*	3 pièces	21.-
<i>Salade maraîchère et graines toastées</i>	5 pièces	31.-
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 vénéré, 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.-
Boeuf 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.-



## Les Classiques du Valrose

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

## La Fondue du Pays-d'Enhaut

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

## Les Fromages et Desserts

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