



LA POULARDE

MENU



LA POULARDE

La beauté de l'automne est un poème écrit par la nature.

L'automne arrive avec ses couleurs flamboyantes.

Pour cette saison,

La nature nous offre c'est plus beaux ingrédients pour des menus encore plus chaleureux!

Que ce soit de nos forêts, de nos jardins, l'équipe de cuisine se prêtent à de nombreuses préparations réconfortantes. Un subtil parfum boisé de champignons forestier mélangé aux notes douces d'épices à la cannelle qui embaume nos souvenirs.

Durant ce temps qui s'arrête un instant, les feuilles tombent doucement... L'hiver approche, mais la magie demeure.

N'oublions jamais de savourer ces instants précieux.

Hâte de vous voir bientôt !



PLANCHETTE AMUSE-BOUCHE

SÉLECTION DE CHARCUTERIE ET FROMAGES AFFINÉS

22.-

Jambon de la Borne AOP, Saucisson (Boucherie Christian Deillon, Romont) Gruyère, Vacherin (Fromagerie Romontoise Ecoffey Thierry)

NOS ENTRÉES FROIDES

ENTRÉE PLAT

SALADE MÊLÉE

8.- 16.-

Self-service à notre buffet

FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY DE FIGUE MAISON

24.-

Foie gras de canard fondant et onctueux, pain frais grillé accompagné d'un chutney de figue maison

NOS ENTRÉES CHAUDES

TOMME GRATINÉE

22.-

Pain aux noix, Tomme Fribourgeoise au four, confit de Myrtille

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ

6 pièces 13.-

Escargots au beurre à l'ail, chapelure et persillade au four

12 pièces 21.-

NOS TARTARES MAISON

TARTARE DE BOEUF NATURE

29.-

Coupé au couteau. Huile d'olive, jus de citron, sel, poivre.

Accompagné de pain grillé frais et beurre monté au citron maison

TARTARE DE BOEUF TRADITION

29.-

Coupé au couteau et assaisonné selon votre goût :

Accompagné de pain grillé frais et beurre monté au citron maison

TARTARE DE SAUMON

34.-

Coupé au couteau. Huile d'olive, zeste et jus de citron, sel, poivre.

Accompagné de pain grillé frais et beurre monté au citron maison



NOS PÂTES

ENTRÉE PLAT

TAGLIATELLE POULARDE

26.-

aux Poulets et crème de champignons

PAPPARDELLE AUX DÉLICES DE LA FORÊT

28.-

mélange de champignons, chanterelles et bolets

TAGLIATELLE AU SAUMON FRAIS

28.-

crème à l'aneth et zeste de citron frais

TAGLIATELLE BOLOGNAISE

26.-

à la sauce bolognaise traditionnelle



NOS POISSONS & CRUSTACÉS

	ENTRÉE	PLAT
FILETS DE PERCHE À LA BIENNOISE Perche rôtie nappée d'un beurre blanc citronné	23.-	28.-
FILETS DE PERCHE À LA BIENNOISE AUX AMANDES mélange de champignons, chanterelles et bolets		29.-
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE Perche rôtie agrémentée d'un beurre noisette	23.-	28.-
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE AUX AMANDES à la sauce bolognaise traditionnelle		29.-
COQUILLE SAINT-JACQUES GRATINÉE Noix de Saint-Jacques accompagnées de légumes de saison. Garniture à choix		34.-

NOS VIANDES

BOEUF, VEAU, VOLAILLE (CH), AGNEAU (CH OU NZ)

SPÉCIALITÉ HISTORIQUE DE "LA POULARDE"

DEMI-POULET GRILLÉ AU PANIER

20.-

Servi avec pommes frites

ENTRECÔTE DE BOEUF "LA POULARDE" RASSIE SUR L'OS

200 gr 38.-

En entrée une petite salade mêlée du buffet

250 gr 44.-

Suivi d'une pièce de boeuf avec légumes de saison servi sur plat et sauce "Poularde"

300 gr 49.-

Garniture à choix

STEAK DE BOEUF

29.-

Steak de boeuf grillé, accompagnée de légumes de saison. Garniture à choix

ENTRECÔTE DE BOEUF PARISIENNE RASSIE SUR L'OS

30.-

Entrecôte parisienne grillée, accompagnée de légumes de saison. Garniture à choix

NOS GARNITURES

Riz

Pâtes

Frites

Frites allumettes

NOS SAUCES

Beurre café de Paris 6.-

Sauce aux Morilles 7.-

Sauce Poivre 7.-

Sauce Poularde 7.-

NOS HAMBURGERS

BOEUF, VEAU, VOLAILLE (CH), AGNEAU (CH OU NZ)

“CLASSIC” BURGER

26.-

Pain aux graines, boeuf frais, salade fraîche, concombre mariné, oignon rouge frais, sauce burger maison, accompagné de frites et d'une Ketchup Maison

CHEESEBURGER

27.-

Pain aux graines, boeuf frais, salade fraîche, concombre mariné, oignon rouge frais, Cheddar fondant, sauce burger maison, accompagné de frites et d'une Ketchup Maison

HAMBURGER DE BOEUF

“CRISPY BACON & BARBECUE”

28.-

Pain aux graines, boeuf frais, salade fraîche, concombre mariné, oignon rouge frais, Gruyère fondant, sauce barbecue, bacon grillé, accompagné de frites et d'une Ketchup Maison

HAMBURGER DE POULET CROUSTILLANT

“LA POULARDE”

27.-

Pain aux graines, poulet croustillant, salade fraîche, oignon rouge frais, Gruyère fondant, sauce burger maison, accompagné de frites et d'une Ketchup Maison

NOS GARNITURES

Riz
Pâtes
Frites
Frites allumettes

NOS SAUCES

Beurre café de Paris 6.-
Sauce aux Morilles 7.-
Sauce Poivre 7.-
Sauce Poularde 7.-





NOS FONDUES

DÈS 2 PERSONNES, SERVIES À VOLONTÉ

Commande avant 13h (service de midi) / avant 21h15 (service du soir)

Toutes les viandes et volailles : origine Suisse (Boucherie Christian Deillon, Romont)

Petite salade mêlée du buffet et garniture riz, frites ou pommes allumettes pour les fondues chinoises et bourguignonnes

LA BRESSANE

37.-

Poitrine de poulet panée cuisson à l'huile

Uniquement le soir

LA BOURGUIGNONNE

38.-

Boeuf et/ou poitrine de poulet cuisson à l'huile

Uniquement le soir

LA POULARDE

37.-

Petits cubes de boeuf et/ou poitrine de poulet

Cuisson dans un bouillon de boeuf

LA VALAISANNE

38.-

Lamelles de viande de boeuf marinées

Cuisson dans un bouillon de boeuf et vin rouge

POUR LES ENFANTS

De 6 à 10 ans

16.-

De 11 à 14 ans

24.-

MOITIÉ-MOITIÉ

27.-

Pain et pommes de terre

PLATEAU DE VIANDE SÉCHÉE

80 gr.

17.-

160 gr.

27.-

CORNICHONS ET PETITS OIGNONS

3.50

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP,
GRUYÈRE AOP DOUX MI-SALÉ ET
TOMME DE PRÉVONLOUP

12.-

NOS DOUCEURS

LE BRICELETS FRIBOURGEOIS

Un dessert traditionnel composé d'une glace à la vanille,
de pruneaux à l'Armagnac poêlé et d'un Bricelet maison

12.-

FORÊT NOIRE

Une gourmandise de mon enfance, constitué d'un
biscuit moelleux au chocolat, un confit de griottes et
d'une crème chantilly légère parfumé au Kirsch, une
vraie recette de famille !

13.-

VERMICELLE DE MARRON, GLACE VANILLE ET CHANTILLY

Composé d'une glace à la vanille, de vermicelle aux
marrons et de crème chantilly

13.-

POIRE TIÈDE POCHÉE AUX ÉPICES

Poire tiède pochée aux épices, glace Vanille et Chocolat
chaud Maison

13.-

MERINGUE GLACÉ ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

Meringue glacée du pays crème double de la gruyère,
glace vanille et glace fraisesaison. Garniture à choix

13.-

FONDANT AU CHOCOLAT 74% DE CACAO

(patienter pour 10 minutes de cuisson) 13
Composé d'un coeur coulant au chocolat, d'une glace
onctueuse à la Vanille, un classique qui nous fait fondre !

13.-

DÉCLINAISON GOURMANDE THÉ OU CAFÉ

Notre Chef Pâtissier vous propose un assortiment de
trois desserts de notre carte de saison
Un rendez-vous de plaisir à ne pas manquer !

14.-





NOS COUPES GLACÉES MAISON

COUPE DANEMARK

8.50

Une coupe de glace à la vanille arrosée d'une sauce au chocolat et couronnée de crème légère

COUPE GOURMANDE CAMEL AU BEURRE SALÉ

8.50

Crème glacée vanille caramel, sauce caramel au beurre salé et chantilly

COUPE CAFÉ GLACÉ

8.50

Crème glacée café avec sauce café et chantilly

SORBET COLONEL

8.50

Sorbet au citron servi avec Vodka

SORBET WILLIAMINE

8.50

Sorbet à la poire servi avec une eau-de-vie de poires Williams de la maison Morand située dans la région de Martigny, Valais

SORBET VIEILLE PRUNE

8.50

Sorbet à la prune servi avec une eau-de-vie à la prunes mûres, vieilli dans des fûts de chêne

NOS GLACES ET SORBETS

PRIX PAR BOULE 3.-

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2.-

GLACE

Vanille
Café Croquant
Caramel
Chocolat
Noisette
Noix de Coco
Pistache
Rhum raisin

SORBET

Abricot
Citron
Fraise
Framboise
Mangue-Passion





HÔTEL
RESTAURANT
LA POULARDE
ROMONT

WWW.LAPOULARDE.COM

LA POULARDE

Café - Restaurant - Motel - Hôtel

Rte de Fribourg 28
CH - 1680 Romont

Tél. + 41 26 652 27 21
info@lapoularde.com