



**HOTEL
DE COMMUNE**
DEPUIS **1833** POUR
ROUGEMONT

SALADE VERTE

Sauce de grand-maman Denise

8.-

SALADE DE CRUDITÉS

Sauce de grand-maman Denise

12.- / 18.-

**ESCARGOTS MONT D'OR
GRATINÉS EN PERSILLADE**

6 pcs - 15.-
12 pcs - 30.-

LA PLANCHETTE

Viande séchée, jambon cru, saucisse aux herbes, lard sec, fromages

26.- / 32.-

**FONDUE DES FORTS
« FROMAGERIE FLEURETTE »**

Servie avec pain
Pommes de terre

28.-

+3.-

« LE RÖSTI-BURGER » N°6

Röstis, steak de bœuf, roquette, pesto, tomate, tomme fleurette fraîche
frites allumettes ou salade tzatziki

32.-

« LE VÉGÉ » 

Röstis, tomme fleurette panée, roquette, pesto, tomate,
frites allumettes ou salade tzatziki

32.-

LE COIN DES RODZEMOUNAIS

ARAIGNÉE DE BŒUF AU POÊLON

Sauce beurre maison

200g

37.-

**ENTRECÔTE DE BŒUF
RASSIE AU POÊLON**

Sauce beurre maison

200g

46.-

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison.

Accompagnement au choix : frites allumettes ou pommes de terre grenaille rôties au thym

Tous nos plats sont disponibles en portion enfant (5 - 12 ans) avec une réduction de 30%.



HOTEL DE COMMUNE

DEPUIS **1833** POUR
ROUGEMONT

ENTRÉES

SOUPE FROIDE COMME UNE SALADE DE CAROTTES ✓	16.-
Sorbet de carottes & gingembre	
TOMME FLEURETTE FRAÎCHE	17.-
Tomates confites, olives kalamata, salade aux herbes	
CARPACCIO DE BŒUF BOUILLI	17.-
Vinaigrette aux herbes, chanterelles au vinaigre	
TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL COUPÉ AU COUTEAU	80g / 180g 18.- / 38.-
Toasts	
POULPE GRILLÉ	17.-
Sauce romesco, petits pois frais, chorizo	

PLATS

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE	36.-
Frite de polenta à l'Etivaz N°9, petits pois frais à la mélisse, maïs	
RACK D'AGNEAU	42.-
Ratatouille, pommes de terre grenaille aux thym, romarin et ail	
TRUITE DE NEIRIVUE MI-CUITE	38.-
Légumes croquants, bisque de langoustines	
“LE FENOUIL” ✓	29.-
FRICASSÉE DE LAPIN À LA BASQUAISE	36.-
RAVIOLE OUVERTE	34.-
Effiloché de joue de bœuf, tomates fraîches	
CÔTE DE BŒUF RASSIE SUR OS POUR 2PERS.	68.- p.p

DESSERTS & FROMAGES

LE FROMAGE “LE SÉRAC DE ROUGEMONT”	14.-
Noisettes, ail noir de la Tine, poire	
LA MERINGUE, CRÈME DOUBLE DE LA FLEURETTE AUX FRUITS ROUGES	14.-
MOUSSE AU CHOCOLAT VILLARS 63%	14.-
Crumble au cacao, sorbet au cacao	
VACHERIN GLACÉ, VANILLE & FRAISES	14.-
Chantilly aux herbes de nos alpages	
CRÈME BRÛLÉE AU BASILIC	14.-
PALETTE DE GLACES & SORBETS MAISON	16.-

Provenance des viandes et poissons :

Agneau(IR), poule (VN), lapin (CH,FR), porc (CH), truite (CH), bœuf (CH), poulet (FR), escargot (CH)

Nos pains sont faits maison à Rougemont (Suisse).

Tous nos plats sont disponibles en portion enfant (5 - 12 ans) avec une réduction de 30%.