



The
LOUNGE

HÔTEL DE ROUGEMONT

ENTRÉES - STARTERS

TARTARE DE BOEUF, JAUNE D'OEUF, BRIOCHE MAISON & FRITES	45,- CHF
BEEF TARTARE, EGG YOLK, HOMEMADE BRIOCHE AND FRENCH FRIES	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES & FROMAGES DE LA RÉGION, PICKLES & FOCACCIA MAISON	34,- CHF
LOCAL CHARCUTERIES AND CHEESES BOARD, PICKLES & HOMEMADE FOCACCIA	
SALADE CÉSAR 	29,- CHF
CESAR SALAD	
ROLL DE TRUITE SAUMONÉE, CONFITURE D'OIGNONS DE PRINTEMPS, BISQUE MAYONNAISE	33,- CHF
SALMON TROUT ROLL, SPRING ONION JAM, BISQUE MAYONNAISE	
PÂTÉ EN CROUTE MAISON, ASPERGES BLANCHES, MOUTARDE À L'ANCIENNE	33,- CHF
HOMEMADE PÂTÉ EN CROUTE, WHITE ASPARAGUS, OLD-FASHIONED MUSTARD	
DENT DE LION, ASPERGES, OEUF & GRUYÈRE 	24,- CHF
DANDELION, ASPARAGUS, EGG & GRUYÈRE CHEESE	
SOUPE DE FENOUIL ET YAOURT, PETIT POIS & PAIN AUX GRAINES  	18,- CHF
FENNEL SOUP WITH YOGURT, PEAS & SEED BREAD	



The

LOUNGE

HÔTEL DE ROUGEMONT

SANDWICHES & BURGERS

BURGER “PAYS D’ENHAUT”, MAYONNAISE, KETCHUP, POMMES FRITES 38,- CHF

(BUNS, CHUTNEY DE TOMATES, OIGNONS CONFITS, SALADE, BOEUF 200GR, ETIVAZ, LARDONS)

“PAYS D’ENHAUT” BURGER, MAYONNAISE, KETCHUP, FRENCH FRIES

(HOMEMADE BUNS, TOMATO CHUTNEY, ONIONS CONFIT, SALAD, BEEF 200GR, ETIVAZ, LARDONS)

BURGER VÉGÉTARIEN, MAYONNAISE, KETCHUP, POMMES FRITES 35,- CHF

(BUNS, CHUTNEY DE TOMATES, AVOCAT, OIGNONS CONFITS, SALADE, BURGER DE QUINOA, ETIVAZ)

VEGGIE BURGER, MAYONNAISE, KETCHUP, FRENCH FRIES

(BUNS, TOMATO CHUTNEY, ONIONS CONFIT, SALAD, QUINOA BURGER, ETIVAZ)

“PIZZA AL PADELLINO, TOMATES, BASILIC, MOZZARELLA DI BUFFALA 23,- CHF

“PIZZA AL PADELLINO, TOMATOES, BASIL, MOZZARELLA DI BUFFALA

CLUB SANDWICH, POMMES FRITES 38,- CHF

(POULET, SALADE ROMAINE, TOMATE, OEUF DUR, LARDON, MAYONNAISE

CLUB SANDWICH, FRENCH FRIES

(CHICKEN, ROMAINE SALAD, TOMATO, HARD-BOILED EGG, BACON, MAYONNAISE



The

LOUNGE

HÔTEL DE ROUGEMONT

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

“MEZZE MANICHE CACIO E PEPE” & FÈVES	29,- CHF
“MEZZE MANICHE CACIO E PEPE” & BEANS	
“TORTELLI DI POLLO “ALLA CACCIATORA”, BEURRE AU PAPRIKA & OLIVE TAGGIASCHE	34,- CHF
“TORTELLI DI POLLO “ALLA CACCIATORA”, PAPRIKA BUTTER & OLIVE TAGGIASCHE	
CORDON BLEU DE VEAU DE SAANENLAND, ASPERGES BLANCHES & SAUCE HOLLANDAISE	54,- CHF
SAANENLAND VEAL CORDON BLEU, WHITE ASPARAGUS & HOLLANDAISE SAUCE	
FILET DE SANDRE SUISSE, SAUCE À L’AIL DES OURS, RHUBARBE & POMME DE TERRE NOUVELLE	54,- CHF
SWISS PIKE-PERCH FILLET, WILD GARLIC SAUCE, RHUBARB & NEW POTATOES	
PLAT DU JOUR - FANTASIE DE NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE	PRIX JOURNALIER
DISH OF THE DAY - OUR KITCHEN TEAM’S FANTASY	
FONDUE AU FROMAGE - UNIQUEMENT SUR NOTRE TERRASSE OU À L’ATELIER	28,- CHF
CHEESE FONDUE - ON OUR TERRACE ONLY OR AT “L’ATELIER”	



The
LOUNGE

HÔTEL DE ROUGEMONT

DESSERTS

PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON SEASONAL FRUIT PANNA COTTA	14,- CHF
PASTIERA NAPOLETANA & GLACE À LA CAMOMILLE PASTIERA NAPOLETANA & CHAMOMILE ICE CREAM	16,- CHF
CAPRESE CHOCOLAT & GLACE VANILLE  CHOCOLATE CAPRESE & VANILLA ICE CREAM	14,- CHF
GLACE DE LA FERME DE BERCEAU ICE CREAM FROM BERCEAU FARM	5,- CHF /BOULE



SANS LACTOSE
LACTOSE FREE



SANS GLUTEN
GLUTEN FREE



VEGAN

NOS PRIX INCLUENT LA TVA ET LE SERVICE. OUR PRICES ARE VAT AND SERVICE INCLUDED.