



BAR FOOD

Servies de 12h00 à 21h30

Les mets froids

Tomme de Rougemont	13.-
Salade d'hiver et ses tartines à la chèvre de Rougemont Miel et tapenade	25.-
Viandes séchées de nos montagnes et fromage de l'Etivaz	37.-
Tartare de bœuf coupé au couteau Toast, salade et frites	39.-
Finger club sandwich Pommes allumettes	30.-
Saumon Balik Blinis et crème aigre de Rougemont	37.-

Les mets chauds

Bisque de homard en cappuccino Cognac et piment d'Espelette	22.-
Moussaka aux parfums de crête / Viande de bœuf et agneau / aubergines	33.-
Tagliolini Edgard Collection aux artichauts et olives taggiasche 	29.-
Entrecôte Roc-Café Servi avec des pommes frites maison à l'huile de truffe et parmesan, salade	55.-
« E.B. » Burger Servi avec des pommes frites maison	32.-
« E.B. » Burger Végétarien  Servi avec des pommes frites maison	30.-
Dim Sum fait maison (6 pièces)	27.-

DOUCEURS GOURMANDES

Meringue au feu de bois Crème double de la vallée	13.-
Finger chocolat noisette Glace à l'Amaretto	15.-
Tarte du jour	9.-
Glaces Vanille, chocolat, pistache	(La boule) 4.-
Sorbets Citron, mangue, abricot	(La boule) 4.-

Prix en CHF avec service et 7.7% TVA inclus



Les Entrées

- Foie gras de canard au basilic et piment d'Espelette** 36.-
Pain brioché aux fruits secs
- Ravioli à la ricotta et champignons des Bois** 28.-
Roquette, parmesan et olives Taggiasche

Les Plats

- Cabillaud Skrei à la plancha** 47.-
Olives vertes, pommes fondantes et épinards à l'huile d'olives
- Carré d'agneau** 48.-
Cremolata, cimetta, Arancini au safran et burrata

Les Fromages

- Les fromages frais et affinés du Pays-d'Enhaut** 16.-
Confiture de tomates vertes de Sicile

Douceurs Gourmandes

- Cœur de poire rôtie à la fève de tonka** 15.-
Glace caramel au beurre