



LA BELLE CROIX
HÔTEL BAR RESTAURANT

Bienvenue à la Belle-Croix

Notre maison vous ouvre ses portes pour un moment de plaisir autour de la table. À La Belle-Croix, nous vous proposons une cuisine traditionnelle pleine de saveurs et une belle sélection de pizzas. Dans un esprit brasserie, simple et accueillant, notre équipe met tout en œuvre pour que vous vous sentiez bien, du premier sourire au dernier plat.

En visite dans la région ? Pensez à la Belle-Croix !



-  026 565 29 79
-  restaurant@hotel-labellecroix.ch
-  hotel-labellecroix.ch
-  Route d'Arrufens 2, 1680 Romont (FR)



Aux origines

L'histoire de La Belle Croix à Romont remonte à la fin du XVIII^e siècle, lorsque le site appartenait au Chevalier Curton, capitaine dans l'armée napoléonienne. À cette époque, la propriété se composait de terres agricoles, de granges et d'une maison modeste.

Vers 1826, le domaine est acquis par le Marquis François-Xavier de Champagne et son épouse Marie-Françoise Chaney, qui décident d'y faire construire un imposant édifice bourgeois en pierre. Ce dernier est agrémenté d'un jardin à la française, d'une maison de jardinier, d'une grange et d'une écurie. L'ensemble comporte alors dix chambres réparties sur deux étages et un rond-point orné d'une grande croix en façade, donnant ainsi naissance au nom de « La Belle Croix ».

En 1860, le domaine change de mains et devient la propriété de François Ayer. Avec l'arrivée imminente du chemin de fer Lausanne-Berne et l'ouverture de la gare de Romont en 1861, il obtient une concession pour transformer la maison en auberge. L'établissement commence alors à accueillir les premiers voyageurs venus en train. C'est en 1862 que l'auberge prend officiellement le nom d'Hôtel La Belle Croix, devenant un lieu d'accueil incontournable de la région.

... **ENTRÉES** ...

La Salade Verte	7.00
La Salade Mêlée	8.00
La Salade Feta	9.00
La Tomate Mozzarella	11.00
La Bruschetta de Tomate 4 pièces	12.00
L'Os à Moelle et ses toasts 2 pièces (20 minutes)	16.00
Planche de viande des Grisons Spécialités de viande séchées avec ses fromages.	18.00

**Toutes les entrées sont servies avec
notre vinaigrette faite maison.**

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **VIANDES** ...

L'Entrecôte de Boeuf 220 g **39.00**

Accompagnement à choix¹, servie avec légumes et sauce à choix²

Le Filet de Boeuf 220 g **44.00**

Accompagnement à choix¹, servi avec légumes et sauce à choix²

Le Tartare Classique 200 g **35.00**

Coupé au couteau. Fait maison. Servie avec frites et toasts.

Le Tartare à l'Italienne 200 g **36.00**

Coupé au couteau. Fait maison. Servie avec frites et toasts.

Avec parmesan et basilic.

L'Assiette de Roastbeef **29.00**

Servie avec sa sauce tartare maison. Accompagné de frites.

Le Jambon de Campagne **25.00**

Servie avec frites.

¹ Sélection d'accompagnement pour agrémenter votre plat :

- Frites
- Pommes grenaille
- Pâtes à la crème
- Pâtes sauce tomate

² Sélectionnez la sauce pour accompagner votre met

Sauce Café de Paris fait maison
Sauce aux Morilles (+ 5.00)

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **POISSONS** ...

Les Filets de Perche Meunière 36.00

Accompagnement à choix¹, servie avec légumes et sa sauce tartare maison

Les Crevettes Géantes 37.00

Servie avec sauce tartare maison et frites.

Le Tartare de Saumon 160 g 35.00

Saumon fumé servie avec frites et toasts.

¹ Sélection d'accompagnement pour
agrémenter votre plat :

- Frites
- Pommes grenaille

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **PÂTES** ...

Les Ravioles fraîches Belle-Croix **29.00**
Ricotta, basilic et Truffes.

La Carbonara **28.00**
Pâtes à choix. Sauce crème, lard, jaune d'oeuf et parmesan.

All'arrabiata **26.00**
Pâtes à choix. Sauce tomate piquante avec ail et basilic.

Spécialité du Chef **27.00**
Pâtes à choix. Crevettes, crème, oignon, ail, basilic et sauce tomate

La Casa Mia **28.00**
Tortellini de viande, Sauce tomate, crème, jambon, basilic.

Vos pâtes à choix :

- **Spaghetti**
- **Rigatoni**

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **PIZZAS** ...

	30cm	33cm
La Margherita	16.00	17.00
Sauce tomate, Mozzarella.		
La Rucola	20.00	21.00
S. tomate, mozzarella, roquette, tomate cerise, grana padano		
La Vegetarienne	21.00	22.00
S. tomate, Mozzarella, champignon, poivrons, artichauts, olive, tomate		
La Jambon	19.00	20.00
S. Tomate, mozzarella, jambon d'épaule.		
La 4 Stagione	21.00	22.00
S. tomate, mozzarella, jambon d'épaule, champignons, poivrons, artichauts		
La Tonno	20.00	21.00
S.Tomate, mozzarella, Thon, câpres et oignon.		
La Pizza Feta	20.00	21.00
S.Tomate, mozzarella, fromage blanc, tomate cerises, olives		

Suppléments :

- **Viande (+ 3 CHF)**
- **Légume (+ 2 CHF)**
- **Fromage (+ 2 CHF)**
- **Oeuf (+ 1 CHF)**

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **PIZZAS** ...

	30cm	33cm
La 4 Fromages	19.00	20.00
S. tomate, mozzarella, préparation de quatre fromages		
La Gruyère	23.00	24.00
S.Tomate, Mozzarella, Gruyère, lard, oignon.		
La Fribourgeoise	23.00	24.00
S.Tomate, mozzarella, jambon et vacherin.		
La Raclette	23.00	24.00
S.Tomate, mozzarella, pomme de terre, lard, ail.		
La Sicilienne	23.00	24.00
S.Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, merguez, poivrons.		
La Tunisienne	21.00	22.00
S.Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, champignons. olives		
Calzone		22.00
Pizza pliée, s.tomate, mozzarella, jambon d'épaule, oeuf, champignons		

Suppléments :

- **Viande (+ 3 CHF)**
- **Légume (+ 2 CHF)**
- **Fromage (+ 2 CHF)**
- **Oeuf (+ 1 CHF)**

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **PIZZAS** ...

	30cm	33cm
La Parma	22.00	23.00
S. tomate, mozzarella, jambon de parme, rucola, tomate cerise, grana padano.		
La Bresaola	22.00	23.00
S.Tomate, mozzarella, bresaola, rucola, tomate cerise, grana padano.		
La Paysanna	23.00	24.00
S.Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, lard, oignons, oeuf.		
Pizza Carbonara	22.00	23.00
Base crème, mozzarella, lard, oeuf.		
La Gamberoni-Jambon	23.00	24.00
S.Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, crevettes, ail.		
La Gamberoni	21.00	22.00
S.Tomate, mozzarella, crevettes, ail.		
Pizza Roastbeef	22.00	23.00
S.Tomate, mozzarella, roastbeef, rucola, tomate cerise.		

Suppléments :

- **Viande (+ 3 CHF)**
- **Légume (+ 2 CHF)**
- **Fromage (+ 2 CHF)**
- **Oeuf (+ 1 CHF)**

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **PIZZAS** ...

	30cm	33cm
La Napoli S. tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives.	19.00	20.00
La Diavola S.Tomate, mozzarella, salami piquant.	19.00	20.00
la Chèvre Miel Base Crème, mozzarella, Fromage de Chèvre et Miel.	21.00	22.00
La Hawaïi S.Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ananas.	20.00	21.00
La Pizza Aioli S.Tomate, mozzarella, crevettes, poulet, ail.	22.00	23.00
La Bufala S.Tomate, mozzarella di bufala.	18.00	20.00
La Pizza du Sud S.Tomate, mozzarella, merguez, poulet.	22.00	23.00
La Pizza Tropical S.Tomate, mozzarella, poulet, ananas.	22.00	23.00

Suppléments :

- **Viande (+ 3 CHF)**
- **Légume (+ 2 CHF)**
- **Fromage (+ 2 CHF)**
- **Oeuf (+ 1 CHF)**

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.
Prix en CHF, TVA incluse.

... **BURGERS** ...

Le Burger Classic **24.00**

140 g de bœuf, cheddar, laitue, tomate, oignon, ketchup mayo.

Le Fribourgeois **25.00**

140 g de boeuf, vacherin fribourgeois, laitue, tomates et ketchup mayo.

Le Burger Belle-Croix **26.00**

140 g de boeuf, cheddar, bacon, oeuf et sauce ketchup mayo.

Les plats sont accompagnés d'une portion de frites.

... **MENU ENFANT** ...

Le Petit Burger (avec frites) **12.00**

Boeuf, laitue, tomate, ketchup mayo.

Pâtes à la crème **10.00**

Sauce à la crème. Pâtes à choix

Pâtes à la sauce tomate **10.00**

Sauce tomate. Pâtes à choix.

Chicken Nuggets **10.00**

Servi avec portion de frites

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **DESSERTS** ...

Meringues de la Gruyère **12.00**

Servie avec Crème Double

Cake aux Pommes à la cannelle **12.00**

Moelleux au chocolat **9.00**

Avec une boule de glace à choix : + 3 CHF

Tiramisu **9.00**

Boule de glace Mövenpick au choix **4.00**

Prix par boule.

Saveurs disponibles

Pistache, Double-Crème de la Gruyère, Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Rhum-Raisin, Caramel.

Nos Sorbets

Abricot, Citron, Mangue, Poire

Suppléments :

- **Coulis chocolat (+ 1.00 CHF)**
- **Coulis caramel (+ 1.00 CHF)**
- **Coulis fraise (+ 1.00 CHF)**
- **Chantilly (+ 1.50 CHF)**

Liste des allergènes en dernière page. En cas de doute, demandez conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **NOS VINS** ...

... **Vins Blanc** ...

	1dl	5dl
Chasselas	4.50	22.00
Johannisberg	5.50	26.00
Blanc des Reines	6.00	29.50

... **Vins Rosé** ...

	1dl	5dl
Gamay	5.00	24.50
Œil de Perdrix	5.50	26.00

... **Vins Rouge** ...

	1dl	5dl
Pinot Noir	5.00	24.50
Assemblage Gamay Pinot Noir - Montreux Riviera	5.50	26.00
Sang des Reines	7.00	34.50

... **NOS VINS** ...

... **Vins Blanc** ...

Pinot Gris Vully 2023 Cru de l'Hôpital (demeter) CH. **63.00**

Sancerre Blanc AOC 2024 Cépage Sauvignon Blanc FR. **53.00**

... **Vins Rouge** ...

Château Branaire-Ducru 2017 **109.00**
Saint-Julien 4^{ème} Grand Cru Classé - Bordeaux FR.
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Châteauneuf-du-Pape 2023 - Assemblage FR. **89.00**
Domaine l'Abbé Dîne : Syrah et Mourvèdre issus de vieilles vignes

Château Bel Evêque - Pierre Richard 2023 - Assem. FR. **94.00**
Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Cayas Syrah Réserve AOC Valais CH. 2022 **92.00**
Jean René Germanier

Assemblage Rouge d'Enfer AOC Valais CH. 2022 **77.00**
Maître de Chais Previns - Assemblage - Diolinoir, Merlot, Cabernet,
Sauvignon et cabernert Franc

Montreux Garanoir - CH. 2022 **62.00**
La Cave Montreux Riviera - AOC Lavaux - Cépage Garanoir

Pinot Noir de Pavy AOC Vully - CH. 2023 **64.00**
Cru de l'Hôpital (demeter) CH.

Barbera d'Asti DOC - Piémont IT **57.00**
Cépage Barbera

Barolo DOCG - Cascina Nuova - Piémont IT. 2019 **92.00**
Azienda Agricola Elvio Cogno- Cépage Nebbiolo

• • • BOISSONS FROIDES • • •

	3dl	5dl
Boisson froide à choix	4.50	6.50
Henniez, Nestea Lemon & Pêche, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Elmer Citron, Rivella rouge ou bleu.		
Sirop Morand	4.00	6.00
Grenadine, framboise, citron, menthe, citronnelle, cassis, pêche. <i>Offert aux enfants de moins de 10 ans.</i>		
Jus Michel 25 cl		5.00
Abricot, ananas, tomate.		
Schweppes		4.50
Tonic, gingembre, lemon		
Grapefruit bio 33cl		5.00
San Bitter San Pellegrino		4.50
Jus de raisin gazéifié de Montreux		7.00
Henniez verte ou bleue au litre		12.00

... **NOS BIÈRES** ...

Bières Pression

	3dl	5dl
Kedon House Beer	4.50	7.00
Blue Moon	5.00	7.50
Chopfab Amber	5.00	7.50
Bière de saison	4.00	7.00
Panaché	4.00	7.00

Bières en bouteille

Moretti Zero	4.50
Bière artisanale Fri-Mousse	7.00
Barbeblanche, Barberousse, La Bolze	

En cas d'allergie, n'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.

Prix en CHF, TVA incluse.

... **COCKTAILS** ...

Gin & Tonic **13.00**

Gin, Schweppes Tonic, Citron jaune

Le Hugo Spritz **13.00**

Liqueur et sirop de sureau, Prosecco, eau gazeuse, citron vert et menthe

Le Classic Mojito **13.00**

Rhum ambré, limonade, eau gazeuse, menthe, citron vert et cassonade

L'Apérol Spritz **13.00**

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Le Moscow Mule **13.00**

Vodka, Ginger Beer, citron vert

Cocktail sans alcool **9.00**

Tous nos cocktails sont réalisables sans alcool.

... DIGESTIFS ...

... 4 cl ...

Grappa --- 11.00	Abricotine --- 10.00	Limoncello --- 8.00
Vieille Prune --- 10.00	Cognac --- 12.00	Chartreuse --- 12.00
Calvados --- 12.00	Baileys --- 10.00	Armagnac --- 14.00
Amaretto --- 10.00	Kirsch --- 10.00	Williamine --- 10.00

... APÉRITIFS ...

... 4 cl - 9.00 ...

Pastis - Ricard	Martini blanc ou rouge	Limoncello
Cynar	Porto blanc ou rouge	Rhum
Campari	Suze	Gin
Kir Cassis	Kir Royal --- 12.00	Whisky

... **BOISSONS CHAUD** ...

Café / Espresso / Décaféiné / Thé chaud	4.00
Chocolat chaud / Ovomaltine	5.00
Latte Macchiato / Double Espresso	5.50
Renversé / Cappuccino	5.50
Ristretto	3.50

... **OFFRES MATIN** ...

Café Croissant Valable jusqu'à 11h	5.00
Chocolat chaud Croissant Valable jusqu'à 11h	6.00
Croissant au beurre	2.00

En cas d'allergie, n'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.
Prix en CHF, TVA incluse.

Informations sur les allergènes et les origines

Nous sélectionnons avec soin des produits locaux et durables pour garantir une expérience culinaire de qualité.

Tous nos plats sont préparés dans une cuisine où des allergènes courants sont utilisés. Malgré nos précautions des traces peuvent être présentes :

- Gluten
- Lait
- Oeuf
- Céleri
- Lupin
- Fruit à coque
- Arachides
- Fruits de mer (inclus crustacés)
- Poisson
- Soja et ses dérivés
- Sulfites
- Moutarde
- Graine de sésame

Les clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires sont invités à informer notre équipe pour une expérience adaptée.

Origines des poissons:

- Crevettes géantes : Atlantique ou Vietnam
- Autres poissons : Suisse - Norvège - Océan Pacifique

Origines des viandes :

- Viande suisse - Allemagne - Autriche
- Jambon d'épaule de la région (Boucherie Deillon)

Origines des fromages :

- Fromages suisses proviennent de la Région
- Autres fromages : Origine Europe

Origines du pain :

- Pain suisse provenant de la Région

Pour toute question, notre personnel se fera un plaisir de vous répondre.

En cas d'allergie, n'hésitez pas à demander conseil à votre serveur.