




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 de type brasserie, généreuse et variée, avec des plats de viande, de poisson, des pâtes, des hamburgers ainsi qu'une belle sélection de pizzas. Dans un esprit 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
-  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 vinaigrette faite maison	6.00
La Salade Mêlée vinaigrette faite maison	8.00
La Bruschetta de Tomate 4 pièces	12.00
La Bruschetta de Guacamole et saumon gravlax	14.00
Asperges, œuf parfait, émulsion	16.00
L'Os à Moelle et ses toasts 2 pièces Temps de préparation environ 20 minutes	15.00
Planche de viande des Grisons 9 tranches de viande séchée de bœuf 8 tranches de fromage Vacherin AOP Gruyère AOP	14.00
Planche Belle Croix (apéritif) Viande des Grisons, bresaola, salami, jambon de campagne Vacherin AOP Gruyère AOP	18.00

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 **34.00**

Coupé au couteau. Servie avec frites et toasts.

avec ou sans jaune d'œuf

Le Tartare à l'Italienne 200 g **35.00**

Coupé au couteau. . Servie avec frites et toasts.

Avec parmesan et basilic.

Magret de canard 220 g **29.00**

Accompagnement à choix¹, servi avec légumes et sauce à choix²

L'Assiette de Roastbeef **28.00**

Servie avec sa sauce tartare. Accompagné de frites.

Le Jambon de Campagne **25.00**

Servie avec frites.

¹ Sélection d'accompagnement pour agrémenter votre plat :

- Frites
- Pommes grenaille
- Riz noir Venere
- Purée de pommes de terre

² Sélectionnez la sauce pour accompagner votre met

- Sauce Café de Paris (+3.00)
- Sauce aux Morilles (+ 5.00)
- Sauce poivre (+3.00)

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 **33.00**

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

Les Filets de Perche façon chef **37.00**

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

Les Crevettes Géantes **38.00**

Servies avec sauce chimichurri 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**
- **Riz noir Venere**
- **Purée de pommes de terre**

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 **28.00**
Ricotta, basilic et Truffes.

La Carbonara **26.00**
Pâtes à choix. Sauce crème, lard, jaune d'oeuf et parmesan.

All'arrabiata **23.00**
Pâtes à choix. Sauce tomate piquante avec ail et basilic.

Spécialité du Chef **26.00**
Pâtes à choix. Crevettes, crème, oignon, ail, basilic et sauce tomate

La Casa Mia **27.00**
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 Sauce tomate, Mozzarella.	16.00	17.00
La Rucola S. tomate, mozzarella, roquette, tomate cerise, grana padano	20.00	21.00
La Vegetarienne S. tomate, Mozzarella, champignon, poivrons, artichauts, olive, tomate	21.00	22.00
La Jambon S. Tomate, mozzarella, jambon d'épaule.	19.00	20.00
La 4 Stagione S. tomate, mozzarella, jambon d'épaule, champignons, poivrons, artichauts	21.00	22.00
La Tonno S.Tomate, mozzarella, Thon, câpres et oignon.	20.00	21.00
la Chèvre Miel Base Crème, mozzarella, Fromage de Chèvre et Miel.	21.00	22.00
La Hawaii 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 4 Fromages S. tomate, mozzarella, préparation de quatre fromages	19.00	20.00
La Gruyère S.Tomate, Mozzarella, Gruyère, lard, oignon.	23.00	24.00
La Fribourgeoise S.Tomate, mozzarella, jambon et vacherin.	23.00	24.00

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.

... **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	22.00	23.00
S.Tomate, mozzarella, crevettes, ail.		
La Napoli	21.00	22.00
S. tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives.		
La Diavola	19.00	20.00
S.Tomate, mozzarella, salami piquant.		
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.

... **BURGERS** ...

Le Burger Classic **24.00**

140 g de bœuf, cheddar, salade, tomate, oignon, sauce cocktail.

Le Fribourgeois **26.00**

140 g de boeuf, , vacherin AOP, salade, tomate, cornichon, oignon caramélisé, sauce tartare

Le Burger Belle-Croix **27.00**

140 gm de boeuf, gruyère, bacon, oeuf, cornichon, oignon caramélisé, sauce Belle Croix

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

Pizza Margherita **10.00**

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 **9.00**
Servie avec Crème double (Glâne)

Tiramisu *maison* **9.00**

Boule de glace Mövenpick au choix **4.00**
Prix par boule.

Saveurs disponibles

Pistache, Double-Crème Gruyère, Fraise & framboise, Vanille, Chocolat, Café,
Rhum-Raisin, Caramel.

Nos Sorbets

Abricot, Citron, Mangue & fruit de la passion,

Suppléments :

- **Coulis chocolat (+ 1.50 CHF)**
- **Coulis caramel (+ 1.50 CHF)**
- **Coulis fraise (+ 1.50 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.

Vins en bouteille

• • • Vins Blanc • • •

Pinot Gris AOC Vully 2023 Cru de l'Hôpital (demeter) CH. **61.00**

Sancerre Blanc AOC 2024 Cépage Sauvignon Blanc FR. **61.00**

• • • Vin Rosé • • •

L'Instant Rosé AOC Genève 2024 CH **54.00**

Cave de Genève **Gamaret, Garanoir**

• • • Vins Rouge • • •

Château Branaire-Ducru - Saint-Julien 2021, Bordeaux FR **99.00**
4^{ème} Grand Cru Classé **Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc**

Châteauneuf-du-Pape Vallée du Rhône 2023, FR **81.00**
Domaine l'Abbé Dîne - **Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah**

Château Bel Evêque Corbières 2023, Languedoc FR **89.00**
Domaine Pierre Richard - **Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan**

Cayas Syrah Réserve AOC Valais 2022, CH **84.00**
Jean René Germanier **Cépage Syrah**

Rouge d'Enfer AOC Valais 2023, CH **79.00**
Domaine Bernunes - **Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc**

Montreux Garanoir AOC Lavaux 2022, CH **55.00**
Cave Montreux Riviera **Cépage Garanoir**

Pinot Noir de Pavy AOC Vully 2023, CH **61.00**
Cru de l'Hôpital (demeter) **Cépage Pinot Noir**

In Pectore Barbera d'Asti DOCG Piémont 2022, IT **55.00**
Cépage Barbera

Barolo Cascina Nuova DOCG Piémont 2019, IT **94.00**
Domaine Elvio Cogno **Cépage Nebbiolo**

Château d'Aydie Madiran AOC Sud-Ouest 2018, FR **63.00**
Famille Laplace **Cépage Tannat**

Réserve du Château de Gruyères AOC Lavaux 2024 CH **59.00**
Domaine des Faverges **Gamay, Gamaret, Galotta**

Nos cocktails

Cocktails avec Alcool

Mojito Aussi sans alcool **13.00**

Rhum blanc, Rhum brun, cassonnade, jus de citron vert, menthe fraîche et eau gazeuse

Mules Aussi sans alcool **13.00**

à choix *Vodka ou Rhum ou Gin*,
Jus de citron vert, cassonnade et ginger beer

Pornstar Martini **16.00**

Vodka, liqueur de passion, sirop vanille, jus de citron vert, prosecco et passion fraîche

Espresso Martini **13.00**

Vodka, liqueur de café, sirop vanille et espresso

Sour **14.00**

Amaretto ou whisky, jus de citron vert et blanc d'œuf

Negroni **14.00**

Gin, Vermouth rouge et Campari

Tequila Sunrise **14.00**

Tequila, jus d'orange, jus d'ananas et sirop grenadine

Spritz Aussi sans alcool **13.00**

à choix Apérol ou Liqueur de sureau ou Limoncello, prosecco et eau gazeuse

White Russian **13.00**

Vodka, liqueur de café et mousse de lait

Americano **14.00**

Campari, martini rouge et eau gazeuse

Bloody Mary **14.00**

Vodka, jus de citron vert et jus de tomate

Caipirinha **13.00**

Cachaça, cassonnade et jus de citron vert

Long Island **16.00**

Rhum, Vodka, Gin, Tequila, Cointreau, jus de citron vert et Coca

Sex On The Beach **13.00**

Vodka, sirop de pêche, jus de cranberry et jus d'orange

Godfather **14.00**

Amaretto, whisky

Mai Tai **14.00**

Rhum blanc & brun, Cointreau, sirop de sucre de canne, jus de citron vert et sirop d'orgeat

Nos boissons au verre

Boissons chaudes

Café, espresso, décaféiné thé chaud 4.00 CHF	Latte Macchiato, double espresso, renversé, cappucino 5.50 CHF
Chocolat chaud, Ovomaltine 5.00 CHF	Ristretto 3.50 CHF

• • • Apéritifs 4cl • • •

Pastis 9.00	Kir Cassis 10.00
Cynar 9.00	Kir Royal 10.00
Campari 9.00	Champagne 12.00
Suze 9.00	<i>*Avec jus d'orange, eau gazeuse ou coca 1dl + 1.00</i>
Martini B&R 9.00	
Porto B&R 9.00	
Prosecco 9.00	

• • • DIGESTIFS 4cl • • •

Grappa 11.00	Abricotine 10.00
Limoncello 8.00	Vieille Prune 9.50
Armagnac 14.00	Kirsch 9.00
Calvados 11.00	Baileys 10.00
Chartreuse 14.00	Amaretto 10.00
Williamine 10.00	Cognac 10.00

• • • Vins Rosé • • •

Gamay **5.00 / 24.50**
Œil de Perdrix **5.50 / 26.00**

Prix pour **1dl** et **5dl**

• • • Vins Blanc • • •

Chasselas **4.50 / 22.00**
Johannisberg **5.50 / 26.00**
Blanc des Reines **6.00 / 29.50**

Prix pour **1dl** et **5dl**

• • • Boissons froides • • •

Nestea Lemon & Pêche, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Elmer Citron, Sinalco Rivella rouge ou bleu.
3dl 4.50 / 5dl 6.50

Grapefruit bio 33cl **5.00**

Sirop Morand : grenadine, framboise, citron, menthe, citronnelle, cassis, pêche, abricot, fraise **3dl 4.50 / 5dl 6.50**
Les sirops sont offerts aux enfants

Jus Michel : abricot, ananas, tomate **5.00**
Henniez verte / bleu 33dl **4.00** 5dl **6.00**
1L 10.00

Schweppes **4.50**
Tonic, gingembre

San Bitter San Pellegrino **4.50**
Jus de raisin gazéifié de Montreux **6.00**

• • • Vins Rouge • • •

Pinot noir **5.00 / 24.50**
Sang de Reine **7.00 / 34.50**
Montreux Assemblage rouge **5.50 / 26.00**

Prix pour **1dl** et **5dl**

Spiritueux

Vodka	Jameson
Gin	10.50 CHF
Rhum	Ballantine's
Tequila	10.50 CHF
Whisky	Chivas
9.50 CHF	11.50 CHF

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
- Jambon d'épaule de la région (Boucherie Deillon)

Origines des fromages :

- Fromages suisses proviennent de la Région

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.