



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'Arruffens 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 Sauce française	6.00
La Salade Mêlée Sauce française	8.00
La Bruschetta à la Tomate 4 pièces	12.00
Trio de Tomates Anciennes Mousse de mozzarella, huile de basilic	13.00
Salade de Melon Jambon de Parme, gruyère AOP, menthe, basilic	17.00
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 6 tranches de fromage Gruyère AOP	14.00
Planche Belle Croix (apéritif) Viande des Grisons, salami, jambon de campagne 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 CH 39.00

Accompagnement à choix¹, servie avec légumes et sauce à choix²

Le Filet de Boeuf 220 g CH 49.00

Accompagnement à choix¹, servi avec légumes et sauce à choix²

Le Tartare Classique 180 g CH 34.00

Servi avec frites et toasts.

Magret de canard 220 g F 32.00

Accompagnement à choix¹, servi avec légumes et sauce à choix²

L'Assiette de Roastbeef CH 28.00

Servie avec sa sauce tartare. Accompagné de frites.

Le Jambon de Campagne CH 25.00

Servi avec frites.

¹ Sélection d'accompagnement pour agrémenter votre plat :

- Frites
- Pommes grenaille
- Riz noir
- Rigatoni à la crème
- Rigatoni à la sauce tomate

² Sélectionnez la sauce pour accompagner votre met

- Sauce Café de Paris
- Sauce aux Morilles (+ 5.00)
- Sauce au poivre vert (+ 3.00)
- Sauce chimichurri (+ 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 Crevettes Géantes Belle-Croix **38.00**

Accompagnement à choix¹, Servies avec Café de Paris.

Les Crevettes Géantes **39.00**

Accompagnement à choix¹, Servies avec sauce chimichurri.

Tartare de saumon exotique 160 g **35.00**

Saumon, avocat, mangue, oignon, yuzu & (mirin avec alcool).

¹ Sélection d'accompagnement pour
agrémenter votre plat :

- Frites
- Pommes grenaille
- Riz noir

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
Rigatoni, crème, lard, jaune d'oeuf et parmesan.	
All'arrabiata	23.00
Rigatoni, Sauce tomate piquante avec ail et basilic.	
Spécialité du Chef	26.00
Rigatoni, Crevettes, crème, oignon, ail, basilic et sauce tomate	
La Casa Mia	27.00
Tortellini de viande, Sauce tomate, crème, jambon et basilic.	
Rigatoni au Saumon	28.00
Tomates cerises, brocoli, ail, oignon, crème	

... **PIZZAS** ...

30cm

La Pizza Margherita	17.00
S. tomate, Mozzarella.	
La Pizza Rucola	21.00
S. tomate, mozzarella, roquette, tomate cerise, grana padano	
La Pizza Vegetarienne	22.00
S. tomate, mozzarella, champignon, poivrons, artichauts, olive, tomate	
La Pizza Jambon	20.00
S. tomate, mozzarella, jambon d'épaule.	
La Pizza Thon	21.00
S.tomate, mozzarella, thon, câpres et oignon.	
La Pizza Chèvre Miel	22.00
Base crème, mozzarella, fromage de Chèvre et Miel.	
La Pizza Hawaii	21.00
S.Tomate, mozzarella, jambon d'épaule, ananas.	
La Pizza Aioli	23.00
S.tomate, mozzarella, crevettes, poulet, ail.	
La Pizza 4 Fromages	21.00
S. tomate, mozzarella, préparation de quatre fromages	
La Pizza Gruyérienne	24.00
S.tomate, mozzarella, gruyère, lard, oignon.	
La Pizza Fribourgeoise	24.00
S.Tomate, mozzarella, jambon et vacherin.	
La Pizza Belle-Croix	24.00
S. tomate, mozzarella, gruyère AOP, vacherin AOP, jambon de campagne et oignons	

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

La Pizza Parma	23.00
S. tomate, mozzarella, jambon de parme, rucola, tomate cerise, grana padano.	
La Pizza Bresaola	23.00
S. tomate, mozzarella, bresaola, rucola, tomate cerise, grana padano.	
La Pizza Carbonara	23.00
Base crème, mozzarella, lard, oeuf.	
La Pizza Gamberoni-Jambon	24.00
S. tomate, mozzarella, jambon d'épaule, crevettes, ail.	
La Pizza Gamberoni	23.00
S. tomate, mozzarella, crevettes, ail.	
La Pizza Napoli	22.00
S. tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives.	
La Pizza Diavola	20.00
S. tomate, mozzarella, salami piquant.	
La Pizza Sicilienne	24.00
S. tomate, mozzarella, jambon d'épaule, merguez, poivrons.	
La Pizza Tunisienne	22.00
S. tomate, mozzarella, merguez, poivrons, champignons. olives	
La Pizza Calzone	22.00
Pizza pliée, s.tomate, mozzarella, jambon d'épaule, oeuf, champignons	
La Pizza 4 Saisons	22.00
S. tomate, mozzarella, jambon d'épaule, champignons, poivrons, artichauts	
La Pizza Saumon	22.00
Base crème, mozzarella, saumon, oignons, câpres.	

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 **25.00**

150 g de bœuf, cheddar, salade, tomate, oignon, sauce tartare.

Le Burger Belle-Croix **28.00**

150 g de boeuf, gruyère, bacon, oeuf, cornichon, oignon caramélisé, sauce tartare.

Le Burger Potager **24.00**

Galette de légumes, cheddar, salade, tomate, oignon, sauce tartare.

Les plats sont accompagnés d'une portion de frites.

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

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

Boeuf, laitue, tomate, ketchup mayonnaise.

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**

... DESSERTS ...

Meringues de la Gruyère **9.00**

Servie avec Crème double (Glâne)

Tiramisu *maison* **9.00**

Crème Brûlée Maison **9.00**

Boule de Glace Artisanale au Choix **4.00**

Prix par boule.

Saveurs disponibles

Pistache, Vanille, Chocolat, Caramel, Spéculoos, Café.

Nos Sorbets

Abricot, Citron, fruit Exotique, Fruits Rouges.

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 Blancs • • •

Pinot Gris AOC Vully 2023 Cru de l'Hôpital (demeter) CH. **58.00**

Sancerre Blanc AOC 2024 Cépage Sauvignon Blanc FR. **59.00**

• • • Vin Rosé • • •

L'Instant Rosé AOC Genève 2024 CH **52.00**
Cave de Genève **Gamaret, Garanoir**

• • • Vins Rouges • • •

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 **72.00**
Domaine l'Abbé Dîne - **Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah**

Château Bel Evêque Corbières 2023, Languedoc FR **62.00**
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 **59.00**
Domaine Bernunes - **Diolinoir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc**

Pinot Noir de Pavy AOC Vully 2023, CH **59.00**
Cru de l'Hôpital (demeter) **Cépage Pinot Noir**

In Pectore Barbera d'Asti DOCG Piémont 2022, IT **53.00**
Cépage Barbera

Barbaresco Paolin DOCG Piémont 2021, IT **81.00**
Domaine Cascina Luisin **Cépage Nebbiolo**

Château d'Aydie Madiran AOC Sud-Ouest 2018, FR **55.00**
Famille Laplace **Cépage Tannat**

Réserve du Château de Gruyères AOC Lavaux 2024 CH **54.00**
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 mousse de lait

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 Apéritif 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, cappuccino 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**

• • • Vins Rouge • • •

Pinot noir **5.00 / 24.50**
Sang de Reine **7.00 / 34.50**

Prix pour **1dl** et 5dl

Nouveautés

Bières Artisanales - Brasserie Extra-Muros, Romont **6.00**
Urban Kombucha Bio 33 cl **5.00**

Spiritueux 4cl

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 : Vietnam
- Autres poissons : Suisse - Norvège - Océan Pacifique

Filets de perche : Estonie

Origines des viandes :

- Viande de bœuf : Suisse
- Magret de canard : France

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.