



BIENVENUE

CHEZ CÔTÉ GREEN

Ici, on cuisine comme on aime recevoir : généreusement,
et en prenant le temps.

Les filets de perche, les pâtes qui portent les prénoms de
nos amis, nos viandes : chaque plat de cette carte, nous
l'avons choisi parce que nous aimons le servir.

Installez-vous, prenez votre temps. Le reste, c'est
notre affaire.

Armando et toute l'équipe



RESTAURANT · PIZZERIA

NOS MENUS

Entrée · Plat · Dessert · Un verre de vin

Menu Terre

53.-

Pour les amateurs de viande

ENTRÉE	La Verte du Green <i>Assortiment de salades du marché</i>
PLAT	Le Roi du Green <i>Filet de bœuf 200 g, accompagnement au choix</i>
DESSERT	Dessert au choix
VERRE	Vin ouvert au choix <i>1 dl</i>

Menu Lac

51.-

Le goût du lac dans votre assiette

ENTRÉE	La Verte du Green <i>Assortiment de salades du marché</i>
PLAT	La Perche Meunière <i>Filets de perche 200 g, beurre citron, ciboulette</i>
DESSERT	Dessert au choix
VERRE	Vin ouvert au choix <i>1 dl</i>

Menu Vert

48.-

Végétarien, généreux et de saison

ENTRÉE	La Méditerranéenne <i>Bruschetta, tomates fraîches, burrata, basilic, huile d'olive, balsamique</i>
PLAT	Pasta Steve <i>Tagliatelles aux champignons frais des bois</i>
DESSERT	Dessert au choix
VERRE	Vin ouvert au choix <i>1 dl</i>



RESTAURANT · PIZZERIA

LES ENTRÉES

La Verte du Green	6.-
<i>Assortiment de salades du marché</i>	
La Perche en Fraîcheur	18.-
<i>Salade de saison, filets de perche croustillants, sauce tartare</i>	
Le Feuilleté des Sous-Bois	17.-
<i>Assortiment de champignons frais</i>	
Le Feuilleté aux Morilles	18.-
<i>Morilles</i>	
Le Foie Gras de la Maison	24.-
<i>Mi-cuit, parfumé au cognac Hennessy, toast brioché, chutney de figues et fleur de sel de Majorque</i>	
La Croûte du Chalet	21.-
<i>Supplément jambon + 1.- · œuf + 1.-</i>	
La Croûte Forestière	26.-
<i>Morilles</i>	

NOS BRUSCHETTAS

L'Océan	17.-
<i>Pain rustique grillé, crème fraîche, saumon fumé, avocat, oignon rouge, citron et aneth</i>	
La Méditerranéenne	14.-
<i>Pain rustique grillé, tomates fraîches, burrata, basilic, huile d'olive extra vierge et touche de balsamique</i>	
L'Élégante	18.-
<i>Foie gras, figue et chutney de figues sur pain grillé</i>	
Le Trio Gourmand	35.-
<i>L'Océan · La Méditerranéenne · L'Élégante</i>	



RESTAURANT · PIZZERIA

POISSONS

Le goût du lac dans votre assiette

Les Filets de Perche 28.–

150 g

La Perche Meunière 32.–

200 g · beurre, citron, ciboulette

La Perche du Chef 33.–

200 g · beurre, citron, ciboulette, notre sauce maison

La Perche des Bois 39.–

200 g · crème de morilles

Le Tataki de Thon aux Deux Sésames 36.–

Sésame blanc et noir, sauce avocat, citron, pommes grenaille, ratatouille

1 GARNITURE AU CHOIX

Salade de saison · Pommes frites · Pommes grenaille · Ratatouille

Nos filets de perche proviennent d'un élevage français.

LES FANTAISIES DU CHEF

Des recettes pensées pour nos amis

Pasta Oliver 25.–

Tagliatelles au pesto, burrata, tomates cerises

Pasta Georges 25.–

Tagliatelles, morilles, gambas et safran

Pasta Cédric 24.–

Rigatoni, tomate, lardons, pecorino romano, ail, pointe de piment

Pasta Philippe 26.–

Raviolis farcis au fromage, sauce tomate et aubergines, burrata couronnée de prosciutto

Pasta Andrea 27.–

Rigatoni, anneaux de calamars et gambas, sauce tomate légèrement relevée

Pasta Steve 25.–

Tagliatelles aux champignons frais des bois



RESTAURANT · PIZZERIA

NOS VIANDES

Le Roi du Green · Filet de bœuf 200 g	39.-
Le Roi du Green · Filet de bœuf 300 g	49.-
Le Cavalier du Green · Filet de cheval 200 g	36.-
Le Cavalier du Green · Filet de cheval 300 g	46.-
Le Duo du Green	37.50
<i>Moitié filet de cheval, moitié filet de bœuf · 200 g</i>	
Le Grand Duo du Green	47.50
<i>Moitié filet de cheval, moitié filet de bœuf · 300 g</i>	
Le Suprême Soleil	27.-
<i>Suprême de poulet grillé aux saveurs méditerranéennes</i>	
Le Rossini du Green	54.-
<i>Filet de bœuf, foie gras, pommes grenaille, légumes de saison, sauce aux morilles</i>	
Le Rossini Cavalier	51.-
<i>Filet de cheval, foie gras, pommes grenaille, légumes de saison, sauce aux morilles</i>	

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maison · Tagliatelles · Légumes de saison · Ratatouille

Origines : bœuf – Suisse · cheval – Argentine

NOS BURGERS

Le Smash du Green	25.-
<i>Bœuf suisse, pain brioché, tomate, oignon, sauce maison</i>	
Le Double Smash	30.-
<i>Double bœuf suisse, bacon, pain brioché, tomates, oignon, sauce maison</i>	
Le Vert Gourmand	23.-
<i>Pain brioché, burger végétal, tomate, oignon, sauce maison</i>	

Tous nos burgers sont servis avec salade et frites.

NOS SAUCES

Beurre maison d'or

5.-

Sauce aux morilles

6.-

Sauce au poivre vert

5.-

Délice des Bois

5.-

CÔTÉ GREEN · ROMANEL-SUR-LAUSANNE



RESTAURANT · PIZZERIA

TARTARES

Coupés au couteau, préparés à la minute

Le Nordique	33.-
<i>Tartare de saumon, avocat, yaourt, aneth, gingembre, pain toasté et frites</i>	
Le Classique	34.-
<i>Bœuf de premier choix, câpres, échalote, Worcestershire, Tabasco, pointe de paprika</i>	
Le Highlander	35.-
<i>Notre classique relevé de quelques gouttes de whisky</i>	
Le Truffé	36.-
<i>Notre classique parfumé à la truffe</i>	

GREEN PERFORMANCE

Léger, généreux et pensé pour garder l'énergie

Le Poulet du Sportif	26.-
<i>Poulet grillé accompagné de légumes</i>	
La César du Sportif	25.-
<i>Salade, poulet grillé, parmesan, croûtons, sauce César</i>	
La Fraîcheur du Green	25.-
<i>Mesclun, crudités, poulet grillé, avocat, feta</i>	
La Salade du Chef	26.-
<i>Mélange de salades, thon grillé, œuf, oignon rouge, pommes grenaille</i>	

LES PETITS GOURMANDS

Le Petit Pêcheur	18.-
<i>Filets de perche, sauce tartare, frites</i>	
Les Croustillants	15.-
<i>Nuggets de poulet, frites, ketchup et mayonnaise</i>	
Le Petit Steak	17.-
<i>Steak haché, frites, ketchup et mayonnaise</i>	
La Mini Margherita	15.-
<i>Pizza tomate, mozzarella</i>	
Les Pâtes Magiques	14.-
<i>Spaghetti au choix : sauce tomate, beurre ou huile d'olive</i>	



RESTAURANT · PIZZERIA

À SAVOIR

TVA

Tous nos prix sont indiqués en CHF et comprennent la TVA de 8,1 %.

ORIGINE DES PRODUITS

Bœuf : Suisse · Cheval : Argentine · Filets de perche : élevage français.

ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Votre bien-être compte pour nous. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, merci d'en informer notre équipe avant votre commande. Nous vous renseignerons volontiers sur les ingrédients et allergènes présents dans nos préparations.

UNE QUESTION ?

Notre équipe est à votre disposition. N'hésitez jamais à nous demander conseil.

Merci de votre confiance et bon appétit.



cotegreen.ch
@cotegreen_romanel



RESTAURANT · PIZZERIA

DESSERTS

La fin du repas mérite qu'on prenne son temps.

NOS DESSERTS

Tiramisu	9.-
Crème brûlée	9.-
Panna cotta	9.-
Entremet pommes caramel	9.-
Tartelette au citron meringuée	9.-
Choux pistache	9.-
<i>Chou garni de ganache montée pistache et crémeux pistache</i>	
Mousse marron-cassis	9.-
<i>Biscuit cacao, insert crémeux cassis et mousse marron · en dessert individuel</i>	
Choux praliné · Paris-Brest	9.-
<i>Ganache montée praliné et chocolat au lait gianduja</i>	
Brownie ganache montée vanille	9.-
<i>Brownie pécan-amandes, chantilly-mascarpone vanille</i>	
Sablé mousse caramel et poires	9.-
<i>Mousse caramel sur biscuit sablé, poires pochées</i>	
Salade de fruits frais	7.-

GLACES À LA BOULE

Mövenpick, au choix

Vanilla Dream · Swiss Chocolate · Espresso Croquant · Stracciatella · Caramelita ·
Panna Cotta Raspberry · Pistachio · Double Cream & Meringue · Cookies & Caramel ·
Passion Fruit & Mango · Lemon & Lime · Apricot · Raspberry & Strawberry

1 boule 4.10 Supplément crème 1.-



RESTAURANT · PIZZERIA

COUPES GLACÉES

Glaces Mövenpick

Trio Classico	12.—
<i>Crèmes glacées Vanilla Dream, Stracciatella et Swiss Chocolate, crème et biscuit</i>	
Ice Coffee	12.—
<i>Crème glacée Espresso Croquant, café, crème et biscuit</i>	
Caramelita	12.—
<i>Crèmes glacées Caramelita et Vanilla Dream, sauce caramel, crème et biscuit</i>	
Panna Cotta Raspberry	12.—
<i>Crèmes glacées Panna Cotta Raspberry et Meringue Crème Double, sorbet Raspberry & Strawberry, crème et biscuit</i>	
Baileys	13.—
<i>Crèmes glacées Espresso Croquant et Vanilla Dream, Baileys, crème et biscuit</i>	
Valaisan	13.—
<i>Sorbet Abricot arrosé d'eau-de-vie d'abricot</i>	
Colonel	13.—
<i>Sorbet Lemon & Lime arrosé de vodka glacée</i>	
Passione Aperol	13.—
<i>Sorbet Passion Fruit & Mango arrosé d'Aperol</i>	
Limoncello	13.—
<i>Sorbet Lemon & Lime arrosé de limoncello</i>	
Frappé	8.50
<i>Crème glacée mixée avec du lait froid · autres parfums au choix</i>	
Coffee Time	7.50
<i>Une boule de crème glacée Mövenpick avec un café</i>	

Une dernière douceur, et la soirée continue.