



Le Fief

**BOISSONS et
SNACKS**



Bienvenue au Fief

Après avoir poussé notre porte, vous ne trouverez pas seulement un bon repas, mais une histoire, une âme, et peut-être même un peu de magie dans vos cocktails...

Le nom "Le Fief", clin d'œil à notre héritage médiéval, évoque un ancrage fort dans notre terroir, tout en restant ouvert sur le monde. Aujourd'hui, c'est dans une ambiance conviviale et élégante que l'équipe du Fief fait vivre cet esprit.

Le chef, Frédéric Reichl, passionné par les saveurs d'ici, met à l'honneur les producteurs de la région et le fait maison. Grâce à ses idées novatrices et à celles de son équipe, de nouvelles créations voient régulièrement le jour au Fief, laissant dans chaque regard, une lueur qu'on ne provoque pas par hasard.

Et si vous la remarquez...
c'est que vous êtes déjà un peu chez nous.

Car les bons moments commencent ici...

Suivez-nous sur les réseaux :  @lefief_romont

 Le Fief

Et laissez votre meilleur avis :  Le Fief (Romont)

 Le Fief Bar

Bières Bouteilles

Bière du Fief	55cl	6.7%	8.00
<i>Exclusivité du bar – Imagine on Brasse (Hazy IPA)</i>			
Placebo	55cl	0.0%	6.00
<i>Bière artisanale sans alcool – Dr. Gab's (IPA)</i>			
Crafty	55cl	4.5%	7.00
<i>Cidre artisanal Suisse Romand – Dr. Gab's</i>			
Desperados	55cl	5.9%	7.50
<i>Bière blonde aromatisée à la tequila et au citron vert</i>			
L'Oriflamme	55cl	5.5%	8.00
<i>Bière ambrée au goût malté – Brasserie Extra-Muros</i>			
Porn Star	55cl	6.1%	8.00
<i>Bière valaisanne appréciée de toutes et tous! (IPA)</i>			
Guinness	50cl	4.2%	8.00
<i>Le classique irlandais (Stout)</i>			
La Bière de saison			8.00
<i>Découverte éphémère – changeante chaque saison</i>			

Bières Pression

	2dl	3dl	5dl	Pichet
Blonde				
Cardinal	3.60	4.50	7.00	20.00
Panachée	3.60	4.50	7.00	20.00
Monaco	3.80	4.80	7.40	23.00
Picon	5.00	7.50	10.00	29.00
Blanche				
Houleuse	4.60	5.50	7.50	25.00
Radler	4.60	5.50	7.50	25.00
<i>(Panachée avec de la bière blanche)</i>				

Softs

	2dl	3dl	5dl	Carafe 1l
Eau plate / pétillante	2.50	3.50	5.50	7.50
Sirops	2.60	3.60	5.80	8.00
H. Gommée	2.60	3.60	5.80	8.00
Limonade citron	3.00	4.00	6.80	9.00
Coca-Cola	3.00	4.00	6.80	9.00
Jus d'ananas	3.90	5.00	7.00	12.00
Jus d'orange	3.90	5.00	7.00	12.00
Jus de cranberry	3.90	5.00	7.00	12.00
Thé froid maison	3.40	4.50	6.90	
Coca Zéro	33cl	4.30		
Thé froid	33cl	4.30		

Tonics

Ginger beer	20cl	5.50
Pink Grapefruit	20cl	5.50
Tonica	20cl	5.50
Redbull	25cl	6.00
Sanbitter	10cl	5.00

Boissons chaudes

Café / Espresso	4.20
Thé 	4.50
<small>TEA EXCELLENCE SINCE 1823</small>	
Chocolat chaud	4.90
Café au lait / Cappuccino	4.90
Café / Thé aromatisé	+5.00
Rhum / Whisky 2cl	



Houmous maison	15.00
<i>Purée de pois chiches accompagnée de pain pita</i>	
Tartare de bœuf	<i>Grand</i> 25.00
<i>Tartare artisanal, Pain toasté</i>	<i>Petit</i> 18.00
	Supplément truffes +5.00
Les Croques-Monsieur maison	8.00
L'indémorable	
<i>Jambon d'ici, Gruyère AOP, Moutarde fribourgeoise</i>	
Le bleu du Fief	
<i>Bleu du Village, Lard fumé, Choucroute</i>	
Le végétarien	
<i>Tomates, Mozzarella, Pesto</i>	
Fondue moitié-moitié	250g 22.00
<i>A brasser soi-même</i>	
<i>Mélange de la Fromagerie de Billens</i>	
Planchette de viandes	20.00
<i>Spécialités de la Boucherie Deillon</i>	
Planchette de fromages	16.00
<i>Fromages typiques de la région</i>	
Planchette du Fief	
<i>Assortiment de fromages et charcuteries de vos artisans locaux</i>	
	Grande 35.00
	Petite 25.00

« Pour toute question relative aux allergènes, notre équipe sera ravie de vous renseigner »

Origine des viandes : **Suisse**
 Origine des pains : **Suisse**
 (Boulangerie Ecoffey)

- Du jeudi au samedi, notre carte des mets est à disposition -

Cocktails – Fief's Bests

Le Fief – Cocktail 16.00

*Rhum blanc, Rhum brun,
Sirop de cerise, Jus d'ananas,
Fruit de la passion, Cachaça*

Le Naomy 15.00

*Gin, Hibiscus,
Sirop de sucre maison,
Citron, Grapefruit*

Lemon Rush 16.00

*Rhum, Jus de citron,
Purée de citron, Limonade*

Espresso Martini 16.00

*Vodka, Liqueur de café, Espresso,
Sirop de sucre maison*

Pornstar Martini 16.00

*Vodka, Purée de passion,
Jus de citron vert, Sirop de vanille,
Shot de Prosecco*

The White Swiss 18.00

*Vodka, Liqueur Fior di Latte,
Liqueur de café, Espresso au
chocolat blanc*

**Notre création du
moment**

Suggestion par notre équipe

Cocktails – Classics

Apérol Spritz	12.00
<i>Apéro, Prosecco, Eau gazeuse</i>	
Hugo Spritz	12.00
<i>Sirop de fleur de sureau, Eau gazeuse, Feuilles de menthe</i>	
Woo Woo	12.00
<i>Vodka, Liqueur de pêche, Jus de Cranberry</i>	
White Lady	12.00
<i>Gin, Triple sec, Jus de citron vert, Sirop de sucre maison</i>	
Caïpirinha	14.00
<i>Cachaça, Sirop de sucre maison, Sucre brun, Citron vert</i>	
Mojito	15.00
<i>Rhum blanc, Sucre de canne, Sirop de sucre maison, Eau gazeuse, Feuilles de menthe, Limette</i>	
Moscow Mule / London Mule	15.00
<i>Vodka / Gin, Ginger beer, Jus de citron vert</i>	
Negroni	15.00
<i>Gin, Campari, Sweet vermouth</i>	
Canadian Beer	15.00
<i>Bourbon, Sirop d'érable, Bière blonde</i>	
Amaretto / Whisky Sour	15.00 / 16.00
<i>Amaretto / Whisky Connemara, Jus d'ananas, Angostura bitter, Jus de citron vert, Sirop de sucre maison</i>	

Cocktails – Classics

Basil Smash 16.00

Gin, Jus de citron, Basilic sec, Sirop de sucre maison

Jägerita 16.00

*Jägermeister, Cointreau, Jus de citron,
Sirop de sucre maison*

Long Island / Tokyo Iced tea 18.00

*Vodka, Gin, Triple sec, Rhum blanc, Tequila / Midori,
Sirop de sucre maison, Jus de citron vert,
Coca-Cola / Limonade*

Cocktail sur mesure

— Laissez-vous surprendre par notre
équipe et testez de nouvelles créations
100% personnalisées —

Cocktails sans alcool

Virgin Spritz / Hugo / Mojito / Mule 11.00

Lady Bomb 11.00

*Sirop de citronnelle, Jus de citron,
Jus de cranberry, Eau gazeuse*

Carnaval 11.00

*Jus de citron vert, Purée de passion,
Jus d'orange, Jus d'ananas,
Sirop de grenadine*

Lyre's Cocktails 11.00

*Amaretto sour, Pornstar et Espresso
Martini en version sans alcool*

SPIRITS

Shot 2.5cl 6.00

Shot Premium 8.00

Pastis 4cl 45° 5.00

Perroquet 2cl 6.00

Suze 4cl 20° 5.50

Jägermeister 4cl 35° 7.00

Amaretto 4cl 28° 7.20

Bailey's 4cl 17° 7.20

Vodka Wyborowa 4cl 37.5° 7.50

Martini Rouge / Blanc 4cl 17° 8.00

Accompagnements :


Jus de fruit +3.00

Minérale / limo. +2.00


Red Bull +3.00

Tonica +3.00

SPIRITS

Tequila Olmeca	4cl	58°	8.00
Tequila Patron	4cl	40°	12.50
Limoncello	4cl	25°	7.00
Porto	4cl	20°	7.00
Cointreau	4cl	40°	7.50
Campari	4cl	25°	8.00
Absinthe Clandestine 	4cl	68°	8.50
<i>Distillerie Artemisia - Val-de-Travers</i>			

WHISKYS

Ballantine's	4cl	40°	7.00
Chivas Regal 12 ans	4cl	40°	11.00
Connemara	4cl	45°	12.00
Togouchi 	4cl	40°	15.00
Oban 14 ans	4cl	45°	17.00
<i>Highlands single malt</i>			
Lagavulin 8 ans	4cl	48°	17.00
<i>Islay single malt</i>			

RHUMS




Havana Blanc	4cl	37.5°	8.00
Havana Ambré	4cl	37.5°	8.00
Diplomatico	4cl	40°	12.50
Zacapa 23	4cl	45°	13.00
Plantation XO	4cl	40°	14.50
Don Papa Baroko	4cl	40°	14.50

GINS

Beefeater <i>London Dry</i>	4cl	40°	7.00
Turicum	4cl	41.5°	10.50
Monkey 47	4cl	47°	12.50
Brockman's <i>Au doux parfum de fruits rouges</i>	4cl	40°	15.00
The Botanist	4cl	46°	16.50



EAUX DE VIE

Poire à Botzi <i>Morand</i>		<i>2cl</i>	<i>45°</i>	6.50
Coing <i>Morand</i>		<i>2cl</i>	<i>45°</i>	6.00
Abricotine <i>Morand</i>		<i>2cl</i>	<i>45°</i>	7.00
Williamine <i>Morand</i>		<i>2cl</i>	<i>45°</i>	7.00
Framboise <i>Morand</i>		<i>2cl</i>	<i>45°</i>	7.00
Mirabelle <i>Morand</i>		<i>2cl</i>	<i>45°</i>	7.00
Pomme <i>Morand</i>		<i>2cl</i>	<i>45°</i>	7.00
Vieille Prune <i>Trois Rois</i>		<i>2cl</i>	<i>40°</i>	7.50
Grappa <i>Paesanella</i>		<i>2cl</i>	<i>41°</i>	6.00
Brandy Croft		<i>2cl</i>	<i>56°</i>	7.00
Calvados <i>Morin Père & Fils</i>		<i>2cl</i>	<i>40°</i>	8.00
Grand Marnier <i>La Postolle</i>		<i>2cl</i>	<i>40°</i>	9.00
Cognac <i>V.S.O.P. Rémy Martin</i>		<i>2cl</i>	<i>40°</i>	10.00
Bas Armagnac <i>Saint-Aubin</i>		<i>2cl</i>	<i>42°</i>	12.50

Blancs – au verre

	Verre 1dl	Bouteille
Vully Sélection <i>Chasselas, Chardonnay, Pinot gris</i> <i>Domaine de Villarose</i>	5.00	35.00
Pinot Gris <i>Pinot Gris, Givrins</i> <i>Philippe Bovet</i>	5.50	37.00
Johannisberg Hurlevent <i>Johannisberg, Valais</i> <i>Les Fils de Charles Favre</i>	6.00	40.00
Queen’J Heida <i>Heida, Saillon</i> <i>Clément Luisier</i>	6.20	43.00
Hydromel maison <i>Selon disponibilité</i> 	5.50	

Mousseux – au verre

	Verre 1dl	Bouteille
Prosecco Adamanti <i>D.O.P, Italie</i>	6.00	41.00
Fief’s Prosecco <i>Prosecco,</i> <i>Liqueur de fraise,</i> <i>Fraise givrée</i>	8.50	
L’Arosé <i>Rosé pétillant, Saillon</i> <i>Clément Luisier</i>	4.50	29.50
Kir <i>Vin ou mousseux</i> <i>au choix</i>	+2.50	

Rosés – au verre

	Verre 1dl	Bouteille
Favi Rosé <i>Diolinoir, Pinot noir, Syrah, Valais Les Fils de Charles Favre</i>	5.00	35.00
L'Arosé <i>Rosé pétillant, Saillon Clément Luisier</i>	4.50	29.50

Rouges – au verre

	Verre 1dl	Bouteille
Malbec Pecne Te <i>Malbec, Argentine</i>	5.50	38.00
Cornalin – Vin Cœur <i>Cornalin, Valais Les Fils de Charles Favre Vin Cœur soutient Terre des Hommes Valais en reversant 2.- par bouteille</i>	6.20	43.00
L'Aristocrate <i>Merlot, Gamaret, Diolinoir Domaine de Villarose</i>	6.90	48.00
Pinot Noir Barrique <i>Pinot noir, Valais Les Fils de Charles Favre</i>	8.20	56.00

- *Envie d'une bouteille ?
Notre carte des vins est à
disposition -*

