



**Le Fief**

**CARTE DES  
METS et  
VINS**



# 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


## Les entrées

---

<b>Huître gratinée au beurre maison</b> <i>Servie chaude</i>		4.50 /la pièce
<b>Salade mêlée</b> 	<i>Grande</i>	11.00
	<i>Petite</i>	5.50
<b>« Backhendlsalat »</b> <i>Salade mêlée avec du poulet à la viennoise</i>		17.50
<b>Féta frite</b> 		10.00
<i>Féta chaude, miel et sésame</i>		
<b>Os à moëlle</b>		14.00
<i>Rôti au beurre maison et pain grillé</i>		
<b>Houmous maison</b> 		14.90
<i>Purée de pois chiches accompagnée de pain pita</i>		
<b>Tartare de bœuf</b>	<i>Grand</i>	25.00
	<i>Petit</i>	18.00
<i>Tartare artisanal, Pain toasté</i>		
	<b>Supplément truffes</b>	+5.00
	<b>Supplément p. frites</b>	+3.00

## A partager (ou pas...)

---

<b>Portion de pommes frites</b> 		
Nature (épices maison)		6.00
Gruyère AOP		8.50
Gruyère et truffes		12.50
<b>Planchette du Fief</b>	<i>Grande</i>	35.00
	<i>Petite</i>	25.00
<i>Assortiments de fromages et charcuteries de vos artisans locaux</i>		
<b>Plateau du Chef</b>		47.00
<i>Plateau avec nos trois sortes de croques-monsieur maison, houmous, pommes frites et féta frite</i>		
<i>Pour 2 à 4 personnes</i>		

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

## Les fondues moitié-moitié (sur pré-commande)

**La classique** 250g 26.00  
*Mélange de la fromagerie de Billens*


**Aux bolets** 250g 30.00  
*Spécialité du Chef  
Infusée à la poudre de bolets  
et morceaux de bolets*

**Truffes et Prosecco** 250g 36.00  
*Doucement parfumée aux truffes  
et affinée au Prosecco Adamanti*

## Les Burgers du Fief

**Le Burger du Fief** 22.50  
*Steak haché pur bœuf,  
pain bun de chez Ecoffey, salade croquante,  
tomates fraîches, lard séché, Gruyère AOP,  
sauce BBQ maison*

**Burger Royal** 33.00  
*Tout le Burger du Fief avec en plus :  
Une escalope de foie gras, Gruyère parfumé  
aux truffes et mayonnaise à la truffe*

**Vegi-Burger**  20.50  
*Steak végétarien, pain bun de chez Ecoffey,  
salade croquante, tomates fraîches,  
Gruyère AOP, sauce BBQ maison*

**Supplément pommes frites** +3.00

**Double beef (deuxième steak)** +8.00

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

# Les plats

**Steak de poulet** 150g 19.80

*Haut de cuisse de poulet suisse  
mariné au yoghourt  
Légumes du moment et pommes frites*

**Flat Iron Steak** 150g 22.40

*Steak de bœuf macéré dans un mélange  
d'épices maison  
Légumes du moment et pommes frites*

## Sauces pour les steaks

Beurre maison +3.00

Sauce moutarde ancienne +3.00

Sauce poivre vert +3.50

**Spare Ribs maisons** 400g 32.80

*Ribs de porc cuites en basse température 10h  
Glacées à la sauce BBQ maison  
et pommes frites*

**La Poêlée du Chef** 250g 39.00

*Entrecôte de bœuf tout juste saisie,  
à cuire dans son poêlon  
Beurre maison, légumes du moment et pommes frites*

## Suppléments

Pommes frites 3.00

Petite salade mêlée 5.50

Légumes du moment 5.50

« Ma copine n'a pas faim » 8.50

*Transforme un « supplément frites » en  
« portion de frites au gruyère »*

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

## Découpées devant vous !

### Côte de bœuf

800g+ 83.00 /la pièce

*Morceau de bœuf suisse de qualité  
servi avec son beurre maison  
Pour 2 à 3 personnes*

### T-Bone Steak

1000g+ 118.00 /la pièce

*Viande de bœuf suisse de qualité  
macéré dans un mélange d'épices maison  
durant au minimum 3 semaines  
Servi avec son jus de viande  
et beurre maison  
Pour 3 à 4 personnes*

### Accompagnements

Pommes frites maison	+5.00 /la port.
Petite salade mêlée	+5.50 /la port.
Légumes du moment	+5.50 /la port.

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

# Les desserts maison

**Le dessert du moment** 11.00

*Changeant au fil des saisons  
et des saveurs à découvrir*

**Tiramisu glacé** Grande portion 11.00

*Le classique rafraichissant  
fait maison*

Petite portion 7.00

**Fondant au chocolat** 12.00

*(Si le Chef a pensé à en refaire...)  
Servi chaud  
Accompagné d'un coulis du moment*

## Les glaces

**Glaces artisanales** 6.50 /la port.

Famille Gobet – Chavannes-Les-Forts

*Vanille*

*Chocolat*

*Fraise*

**Mochi glacé** 2.50 /la pièce

*Vanille*

*Mangue-Passion*

## Déclarations – Provenances :

**Bœuf** Suisse

**Poulet** Suisse

**Porc** Suisse

**Charcuterie** Suisse  
- *Boucherie Deillon Romont* -

**Fondue** Suisse  
- *Fromagerie de Billens* -

**Pains** Suisse  
- *Boulangerie Ecoffey Romont* -

**Foie gras** France

**Huîtres** France



MAÎTRES-ARTISANS BOUCHERS SA



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

	Verre 1dl	Bouteille
<b>Hydromel maison</b> <i>Selon disponibilité</i> 	5.50	
<b>Vully Sélection</b> <i>Chasselas, Chardonnay, Pinot gris</i> <i>Domaine de Villarose</i>	5.00	35.00
<b>Pinot Gris</b> <i>Domaine Givrins, Philippe Bovet</i>	5.50	37.00
<b>Johannisberg Hurlevent</b> <i>Les Fils de Charles Favre, Valais</i>	6.00	40.00
<b>Queen'J Heida</b> <i>Clément Luisier, Saillon, Valais</i>	6.20	43.00
<b>Vully Chardonnay</b> <i>Domaine de Villarose</i>		40.00
<b>Petite Arvine – Vin Cœur</b> <i>Les Fils de Charles Favre, Valais</i> <i>Vin Cœur soutient Terre des Hommes Valais</i> <i>en reversant 2.- par bouteille</i>		42.00
<b>Gewürztraminer</b> <i>Thürer Weine, Grisons</i>		51.00

## Mousseux

---

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

## Champagnes – Robert A Ilait

---

<b>Rosé – Brut</b> <i>Meunier, Chardonnay et Pinot Villiers-sous-Châtillon, France</i>		48.00
<b>Réserve – Brut</b> <i>Meunier 100% Villiers-sous-Châtillon, France</i>		54.00
<b>Cuvée Prestige – Brut</b> <i>Meunier, Chardonnay et Pinot Villiers-sous-Châtillon, France</i>		65.00

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

## Vins rosés Suisse



	Verre 1dl	Bouteille
<b>L'Arosé</b> <i>Rosé pétillant, Saillon</i> <i>Clément Luisier</i>	4.50	29.50
<b>Favi Rosé</b> <i>Diolinoir, Pinot noir, Syrah</i> <i>Les Fils de Charles Favre, Valais</i>	5.00	35.00
<b>L'œil du Diable</b> <i>Vin mythique de Neuchâtel</i> <i>Œil-de-Perdrix</i> <i>Cave des Coteaux, Boudry</i>		42.00

## Vins rouges Suisses



	Verre 1dl	Bouteille
<b>Cornalin – Vin Cœur</b> <i>Les Fils de Charles Favre, Valais</i> <i>Vin Cœur soutient Terre des Hommes Valais</i> <i>en reversant 2.- par bouteille</i>	6.20	43.00
<b>L'Aristocrate</b> <i>Merlot, Gamaret, Diolinoir</i> <i>Domaine de Villarose</i>	6.90	48.00
<b>Pinot Noir Barrique</b> <i>Pinot noir, Valais</i> <i>Les Fils de Charles Favre</i>	8.20	56.00
<b>Syrah</b> <i>Clément Luisier, Saillon, Valais</i>		48.00
<b>Sang de l'Enfer</b> <i>Pinot noir et Gamay</i> <i>Adrian et Diega Mathier, Salquenen, Valais</i>		51.00

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

## Vins rouges Suisses (suite)

---

**Cabernet Sauvignon Satigny** 55.00  
*Domaine de la Devinière, Genève*

**Merlot Royal'R – Médaille d'or** 62.00  
*Clément Luisier, Saillon, Valais*

**Humagne Rouge** 63.00  
*François Kuonen, Salquenen, Valais*

**Griffus** 65.00  
*Garnaret, Garanoir*  
*Caves Châtenay-Bouvier, Neuchâtel*

**Cuvée Madame Rosmarie Mathier** 67.00  
*Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon*  
*Adrian et Diega Mathier, Salquenen, Valais*

## Vins rouges d'ailleurs

---

**Malbec Pecne Te** 5.50 38.00  
*Malbec, Argentine*

**Barolo Pio Cesare** 85.00  
*Nebbiolo*  
*Alba, Italie*

**Côte-Rôtie « Brune et Blonde »** 95.00  
*Syrah, Viognier*  
*E. Guigal, Vallée du Rhône, France*



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