



Le restaurant de l'Epicentre est le restaurant de la piscine, mais c'est avant tout un restaurant où nous travaillons des produits frais de saison et dans la mesure du possible des produits du terroir livrés par nos artisans locaux de notre belle région en essayant de leur rendre hommage avec nos petites mains.

Nous avons plaisir de vous accueillir pour vous montrer notre passion de la restauration.

N'hésitez pas à réserver votre table pour des moments entre amis, collègues ou famille. Nous nous ferons un plaisir de mettre les petits plats dans les grands.

N'hésitez pas à nous écrire à notre adresse mail epicentre.resto@gmail.com et nous suivre sur insta [@epicentre_romont](https://www.instagram.com/epicentre_romont) ou notre site internet www.epicentre-restaurant.ch





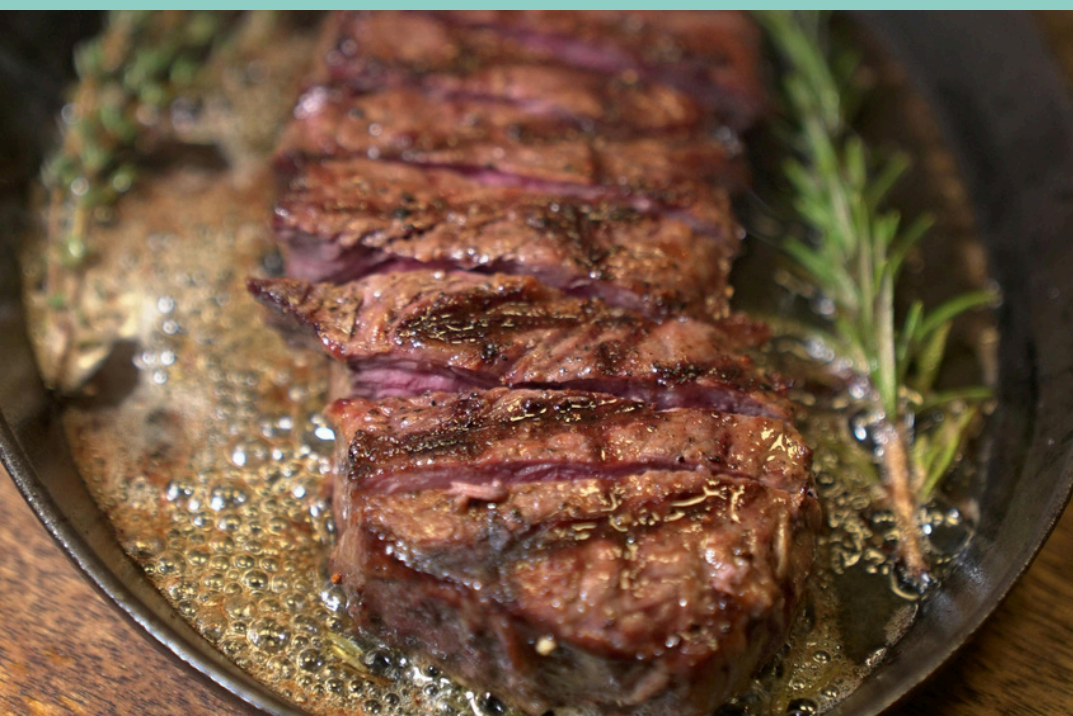
Nouveauté au restaurant l'Epicentre

**Nos poêlons
uniquement les soirs
dès deux personnes**

Poêlon de chasse 42.-
Entrecôte de cerf sauce airelles
garniture de chasse
servie avec des spätzlis

Poêlon de boeuf 49.-
Rumsteak de boeuf premier choix
beurre maison aux herbes
servi avec légumes de saison et frites

L'eau du robinet est offerte pour tout repas ou
consommation de boissons. Pour une table ne consommant
que de l'eau, un forfait de service de 2,5 CHF par carafe est
appliqué





Nos plats autour de la chasse

Tartare de chevreuil 34.-

Sauce maison, noisette torréfiées

Risotto à la courge et parmesan 24.-

Noisettes torréfiées, copeaux de parmesan

Velouté de courge 17.-

Velouté de courge grillée au four, noisettes et graines de courge torréfiées

Médallions de chevreuil 48.-

Sauce airelles, servis avec notre garniture de chasse maison

Croûte aux champignons 24.-

Sauce crémeuse aux champignons de nos bois servie avec nos frites

Burger de chasse 33.-

Steak hâché de cerf, choux rouge, poire à Bötzi AOP, marrons, vacherin et salade.

Salade gourmande de faisan grillé 28.-

Réduction de vinaigre de framboise





Nos plats du moment

Cordon bleu fribourgeois 34.-

Filet de porc, jambon de la borne, vacherin servi avec légumes du moment et frites

Filet de cabillaud 29.-

Sauce Noilly prat servi avec légumes et risotto

Salade smashed Potatoes 22.-

Pommes de terre grenaille croustillantes, sauce crémeuse aux herbes et moutarde à l'ancienne, cornichons, oignons

Poke bowl 24.-

Saumon ou falafels, riz blanc, concombre, mangue, avocat, edamame, carottes, pousses de soja, vinaigrette exotique

Salade César 25.-

Filet de poulet croustillant, oeufs, bacon grillé, oignon rouge,

Burger de poulet croustillant 31.-

Filet de poulet pané au Kellog's, sauce tartare, cheddar, tomates, oignon rouge et salade





Pour les enfants -13ans



Tenders de poulet fait maison 8.-

Filets de poulet suisse panés maison, servis avec frites et légumes du moment

Beignets de perche 7.-

Sauce tartare maison, frites et légumes du moment

Cheeseburger 13.-

Steak hâché de bœuf, sauce cocktail maison, cheddar, oignons et tomates servi avec frites

**uniquement sur place*





Desserts



Tiramisu à la poire à Bötzi AOP 10.-

Crème onctueuse mascarpone et pistache et éclats de pistache

Crème brûlée vanille 8.-

Café gourmand 13.-

Mini tartelette citron, mini crème brûlée, mini tiramisu et macaron maison





Provenance de nos produits

Nos viandes

Poulet CH, bœuf CH, porc CH, saumon Norvège, viande de chasse UE, Nous sommes livrés pour le poisson par la maison Bianchi, la viande la boucherie du Centre à Bulle ou la Boucherie Pürro à Sorens. Pour les produits laitiers nous sommes livrés par la laiterie Ecoffey à Romont

Notre pain & viennoiseries CH

Nous sommes livrés par la boulangerie Ecoffey à Romont élaboré avec des produits Suisse

Pour toute information relative aux allergies alimentaires, merci de vous adresser à notre équipe

