

Le charme d'un bon bistrot



Nicoline et Eddy Robin avec le Chef Guillaume Joyeux, Oscar et Céline.

Le Café Vaudois a été repris en novembre 2014 par Nicoline et Eddy Robin, propriétaires du restaurant et du motel de l'Aérodrome à Prangins, qui souhaitait retrouver le caractère d'un petit restaurant convivial et chaleureux.

Après un peu plus d'une année d'exploitation, quelque peu compliquée par les travaux dans le Grand-Rue rolloise, ce couple dynamique se réjouit de pouvoir à nouveau accueillir leurs clients sans qu'ils aient à franchir les obstacles du chantier et surtout de pouvoir profiter de la terrasse agrandie de vingt places dès le retour des beaux jours.

Incontestablement, cet établissement cher au cœur des Rollois possède une belle âme. Les patrons l'ont magnifiquement restauré, en alliant harmonieusement le cachet de l'ancien et des touches plus contemporaines. Et le succès est au rendez-vous, d'autant que l'offre culinaire et le service rapide et souriant sont à la hauteur! Ici, les produits sont vraiment frais puisque la cuisine n'est équipée ni d'un congélateur, ni d'un micro-ondes.

Le Chef, Guillaume Joyeux, propose une carte courte, mais bien maîtrisée, qui régale une clientèle d'ores et déjà fidèle, avec des plats vaudois comme le papet revisité gratiné au four et différentes spécialités: le pavé de thon, les noix de Saint-Jacques à la crème au lard de Begnins, la fondue moitié-moitié traditionnelle, la fondue chinoise servie avec de la viande fraîche coupée minute, des sauces et frites maison,

la fondue de poissons ou encore les quenelles de brochet en suggestion et les fameux tartare de bœuf ou de saumon. Les tartes maison, l'une aux pommes avec son caramel au beurre salé, l'autre à la raisinée, sont également un régal. La carte change au gré des arrivages et des produits du marché. Le plat du jour est à 18 francs avec salade ou potage.

Les vins proviennent de différents vigneron de la région, qui sont proposés en tournus, les trois décis de l'apéro étant proposés en qualité bouteille! On peut aussi opter pour les bouteilles du patron, un Chasselas ou un assemblage rouge du Domaine de Chantemerle à Tartegnin.

Le Café Vaudois peut être réservé pour des soirées d'entreprises, des repas de famille et des anniversaires.

L'établissement est ouvert de 10h à 14h30 et le soir dès 18h30. Nouveau: les cartes American Express sont désormais acceptées.

Fermé samedi et dimanche (Possibilité de réserver le week-end pour des groupes à partir de 15 personnes).

**Le Café Vaudois
Grand-Rue 106
1180 Rolle
Tél: 021 825 11 25**