



ENTRÉES

Os à moëlle rôti et tartare de bœuf	19.-/38.-
Salade de doucette, œuf et lardons grillés	10.-/20.-
Soupe de saison, graines et condiments	9.-/18.-
Pâté en croûte maison, pickles et saladin	15.-
Carpaccio de filet de bœuf au parmesan, balsamique, câpres et citron	16.-/32.-
Salade composée	9.-
Salade mesclun	7.5.-
Planchette viande séchée et fromage	18.-

MENU ENFANTS

Les enfants mangent des bonnes choses, comme les adultes !!

Les entrées et les plats sont disponibles en demi-portion. Demi prix uniquement pour les enfants de moins de 10 ans

PLATS

Bœuf bourguignon	35.-
Saucisse à rôtir de Treyvaux et purée de pommes de terre	32.-
Demi coq de la Gruyère au panier	34.-
Entrecôte de bœuf, sauce Béarnaise maison	42.-
Côte de veau rôtie sur os, jus corsé au thym	48.-
Filet de truite saisi sur peau, beurre safran	36.-
Filet de perche meunière, sauce tartare légère	45.-
Pâtes Maison au pesto du chef	25.-
Risotto aux champignons / safran	25.-
Panache de légumes, caviar végétal et sauce fraîche maison	24.-

DESSERTS

• Tarte tatin, chantilly	10.-
• Fondant au chocolat, glace vanille et coulis de framboise	12.-
• Crème brûlée	9.-
• Meringue, crème double de la gruyère et vin cuit	12.-
• Assiette de 5 fromages de la région	15.-
• Mousse au chocolat noir	9.-

Les plats de viandes et de poissons sont accompagnés de légumes de saison.

BON APPÉTIT !

CHOIX DES FÉCULENTS

- Pommes de terre grenailles rôties aux herbes
- Frites maison
- Riz blanc au beurre et persil
- Purée de pommes de terre

PROVENANCE 100% Suisse

Bœuf	: Fribourg	Truite	: Fribourg / Vaud
Perche	: Suisse	Oeuf	: Fribourg
Poulet	: Fribourg	Fromage	: Fribourg
Porc	: Fribourg	Farine	: Fribourg