

# Les Mets

## Entrées

Salade verte	7.00
Salade composée	9.50
Melon et jambon cru	15.00
Saumon mariné à l'aneth et sa saladine	16.00
Planchette apéro	15.00

## Menu du jour (du mercredi au samedi)

Menu (entrée et plat)	19.50
Menu complet (entrée, plat et dessert)	24.00
Proposition végétarienne	24.00

## Viandes

Roastbeef, frites et salade	25.00
Tartare de bœuf	29.00
Souris d'agneau confite	33.00
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os ô échalotes confites	38.00
Escalope de veau grillée	39.00

*Servis avec frites, riz ou nouilles*

## Poissons

Salade de crevettes géantes	19.50
Filets de rouget sur lit de ratatouille	30.00
Filets de perches meunière	35.00

*Servis avec frites, riz ou pommes nature*

## Desserts & Fromages

Crème brûlée ô framboises	9.00
Meringue et crème double	10.00
Délice des Colombettes	10.00
Sablé abricots et romarin	10.50

Assiette de fromages	10.00
----------------------	-------

## Pour les petits gastronomes

Tous nos plats peuvent être servis en demi-portion, pour les enfants.

*ils seront facturés à moitié-prix.*



# Le Menu Terroir

Soupe au chou  
Assiette Fribourgeoise  
Meringue et crème double



40.00 (menu complet)

32.00 (entrée et plat)

35.00 (plat et dessert)

28.00 (assiette)

## Nos propositions

Soupe de chalet	12.00
Röstis à l'œuf	19.50
Röstis au vacherin Fribourgeois	21.00
Fondue moitié-moitié	23.00
Fondue vacherin	25.00
Planchette du Terroir	24.00
Croûte jambon & fromage, salade	24.00

Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers quant aux éventuels allergènes contenus dans nos plats

