

# Les Arts

## Entrées

Salade verte	7.00
Salade composée	9.50
Œufs brouillés ô lard	12.00
Fricassée d'asperges ô morilles	23.00
Planchette apéro	15.00

## Menu du jour (du mercredi au vendredi)

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

## Viandes

Suprême de poulet jaune à l'estragon	28.00
Ris de veau braisés ô porto	32.00
Magret de canard à l'orange	36.00
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os	39.00
<i>Servis avec frites ou nouilles</i>	

## Poissons

Filet de sole à l'ail des ours	34.00
Filets de perches meunière	35.00
<i>Servis avec pommes de terre nature, riz ou frites</i>	

## Desserts & Fromages

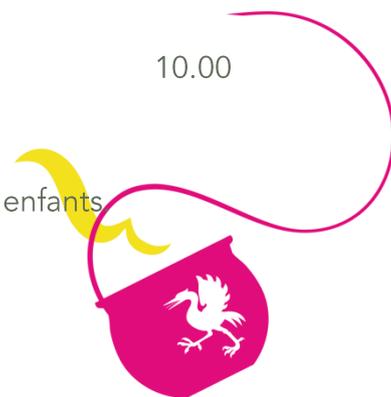
Crème brûlée	9.50
Nougat glacé	9.50
Délice des Colombettes (fruits de saison)	10.00
Tarte ô citron	10.00
Meringues et crème double	10.00

Carte des glaces

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*

