

Les Arts

Entrées

Salade verte	7.00
Salade mêlée	9.50
Gaspacho (soupe froide)	12.00
Pana cotta courgettes et tomates	12.00
Melon jambon cru	16.00
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

Roastbeef frites et salade	25.00
Escalope de dinde grillée	29.50
Tartare de bœuf coupé ô couteau frites et salade	30.00
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os ô échalotes	38.00
<i>Servis avec frites ou nouilles</i>	

Poissons

Salade de crevettes aigre-doux	20.00
Filet de rouget ô petits légumes	32.00
Filets de perches meunière	35.00

Desserts & Fromages

Crème brûlée à la framboise	9.00
Crumble ô cerises	9.50
Meringue et crème double	10.00
Délices des Colombettes	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

