

Les Mets

Entrées

Salade verte	7.00
Salade composée	9.50
Doucette à l'œuf mollet et lard	10.00
Tartare de Thon ô agrumes	17.00
Foie gras ô torchon et son chutney	19.00
Planchette apéro	15.00

Menu du jour (du mercredi au vendredi)

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

Viandes

Boudin ô pommes et cornettes au beurre	22.00
Pied de porc et atrieux, avec röstis	28.00
Filet mignon de porc ô champignons	34.00
Steak de veau ô poivre	36.00
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os	38.00
<i>Servis avec frites ou nouilles</i>	

Poissons

Blanquette de lotte ô petits légumes	29.00
Filets de perches meunière	35.00
<i>Servis avec frites ou riz</i>	

Desserts & Fromages

Gratin de fruits et sorbet à la mandarine	9.50
Bûchette ô agrumes	9.50
Délice des colombettes	10.00
Meringues et crème double	10.00
Tarte tatin ô pommes et sa glace	10.00
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

