

# Les Mets

## Entrées

Salade verte	7.00
Salade composée	9.50
Velouté de potiron	9.00
Terrine de chevreuil et sa saladine	13.00
Salade de cailles ô raisins	15.00
Feuilleté ô champignons	15.00
Tartare de sanglier ô épices	18.00

## 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

Joues de cerf en daube*	27.00
Civet de chevreuil Grand-mère*	29.00
Trio de chasse grand veneur*	36.00
Médailon de chevreuil ô genièvre*	40.00
*servis avec garniture de chasse	
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os ô échalotes	38.00

## Poissons

Omble chevalier	33.00
Filets de perches meunière	35.00
<i>Servis avec frites ou riz</i>	

## Desserts & Fromages

Crème brûlée ô vin cuit	9.00
Gratin ô fruits	9.50
Tarte à l'ananas rôti	9.50
Délice des colombettes	10.00
Meringues et crème double	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*

