

# Les Mets

## Entrées

Salade verte	7.00
Salade composée	9.50
Soupe à la courge et chips de lard	9.50
Fricassée de champignons à la crème de thym	15.00
Salade de caille ô raisins	16.00
Foie gras ô Torchon et pain grillé	23.00
Salade de filet de lièvre	24.00
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

Civet de chevreuil Grand-mère*	29.00
Côte de marassin ô poivres*	33.00
Entrecôte de cerf ô sureau*	38.00
Médaille de chevreuil ô airelles*	40.00
*servis avec garniture de chasse	
Tartare de bœuf, frites et salade	30.00
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os	38.00

## Poissons

Filet de sandre ô champignons	33.00
Filets de perches meunière	35.00
<i>Servis avec frites ou riz</i>	

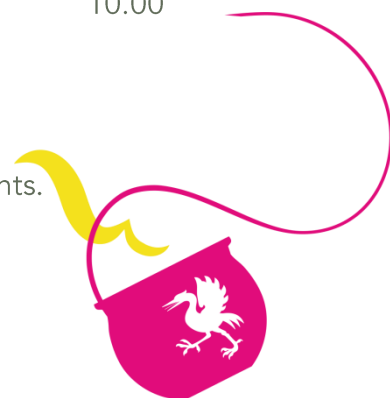
## Desserts & Fromages

Crumble ô pommes et raisins secs	9.00
Poire ô vin rouge et glace cannelle	9.50
Mont-blanc	9.50
Crème brûlée ô vin cuit	9.50
Délice des Colombettes	10.00
Meringue et crème double	10.00
Assiette de fromages	10.00

Carte des glaces

## 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*

