

# Les Arts

## Entrées

Salade verte	7.00
Salade composée	9.00
Gaspacho Andalou (soupe froide)	12.00
Salade de chèvre chaud ô miel	15.00
Melon et 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
Tartare de bœuf frites et salade	29.00
Ris de veau, jus ô Porto	27.00
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os ô échalotes <i>Servis avec frites ou nouilles</i>	38.00

## Poissons

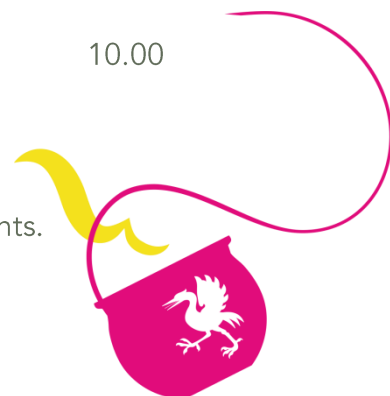
Chaud froid de crevettes	19.50
Filet de maquereau, légumes nouveaux	29.00
Filets de perches meunière ô citron	35.00

## Desserts & Fromages

Crème brûlée	9.00
Tarte ô citron	9.50
Meringue et crème double	10.00
Délices des Colombettes	10.00
Sablé breton, ganache chocolat blanc et ses fruits	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*

