

Les Mets

Entrées

Salade verte	7.00
Salade d'endives ô noix et ô bleu	8.00
Salade composée	9.50

Planchette apéro	15.00
Fricassée de champignons	19.00
Foie gras ô torchon	25.00

Menu du jour (du mercredi au samedi)

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
Suprême de pintade et jus ô porto	28.00
Souris d'agneau ô épices	34.00
Entrecôte de bœuf rassie ô échalotes confites <i>Servis avec frites ou nouilles</i>	38.00

Poissons

Ombre chevalier rôti ô pinot noir	33.00
Filets de perches meunière <i>Servis avec frites ou riz</i>	35.00

Desserts & Fromages

Crème brûlée du pâtissier	9.50
Délice des colombettes	9.50
Meringues et crème double	10.00
Tarte tatin ô pommes	10.00
Dôme chocolat et mandarine	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

