

Les Arts

Entrées

Salade verte	7.00
Salade composée	9.50
Soupe de saison	9.50
Salade de foie de volaille ô vinaigre de framboises	14.00
Planchette apéro	15.00
Filet de haddock sur lit de pommes écrasées	17.00
Foie gras de canard au torchon, saladine et chutney	19.00

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

Suprême de pintade ô herbettes	27.00
Escalope de foie de veau ô vinaigre et échalotes	28.00
Souris d'agneau confite	33.00
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os ô échalotes confites	38.00
<i>Servis avec frites ou nouilles</i>	

Poissons

Filet de saumon à l'ail des ours	29.00
Filets de perches meunière	35.00
<i>Servis avec frites ou riz</i>	

Desserts & Fromages

Crème brûlée	9.50
Crêpe fourrée ô poires et sauce au chocolat	9.50
Nougat glacé, coulis de framboises	9.50
Meringue et crème double	10.00
Délice des Colombettes	10.00
Tarte fine du jour	

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

