

Les Arts

Entrées

Salade composée	9.50
Crème de céleri	9.50
Planchette apéro	15.00
Salade Nordique	16.00
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan	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

Steak de porc ô nectarines	28.00
Tartare de bœuf, frites et salade	29.00
Magret de canard	34.00
Entrecôte de bœuf rassie ô échalotes confites	38.00
Servis avec frites, riz, nouilles ou pommes nature	

Poissons

Chaud-froid de crevettes en salade	19.00
Queue de lotte ô vin rouge	34.00
Filets de perches meunière	36.00
Servis avec frites, riz ou pommes nature	

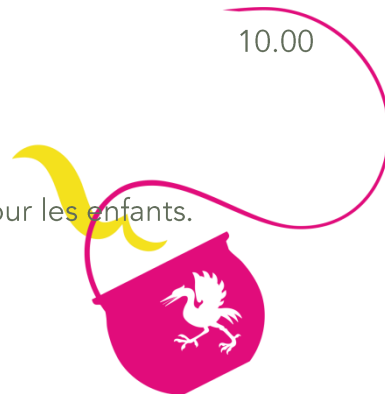
Desserts & Fromages

Gratin de fruits rouges	9.50
Forêt noire	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
----------------------	-------

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

