

# Les Mets

## Entrées

Salade verte	7.00
Salade composée	9.50
Crème de céleri et jambon du pays	9.50
Planchette apéro	15.00
Œuf cocotte « Grand-Mère »	16.00

## 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

Boudin, cornettes et compote de pommes	21.00
Pieds de porc, atriaux sur röstis	26.00
Côte de porc Valaisanne	28.00
Filet d'agneau ô poires caramélisées	36.00
Entrecôte de bœuf ô échalotes confites	38.00

## Poissons

Dos de cabillaud ô câpres*	30.00
Filets de perches meunière*	36.00

\*Riz ou frites

## Desserts & Fromages

Crème brûlée du pâtissier	9.50
Le délice des Colombettes	9.50
Omelette norvégienne	9.50
Meringue et crème double	10.00

Assiette de fromages	10.00
----------------------	-------

## Pour les petits gastronomes

Tous nos plats peuvent être servis pour les enfants en demi-portion.  
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*

