

Les Arts

Entrées

Salade verte et céleri ô pommes et noix	7.00
Salade composée	9.50
Crème d'asperges	9.50
Œufs brouillés ô asperges et chips de lard	18.00
Fricassée d'asperges ô morilles	24.00

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

Magret de canard au miel	34.00
Entrecôte de bœuf rassie ô échalotes confites	38.00
Escalope de veau grillée ô asperges	39.00
Servis avec frites, riz, nouilles ou pommes nature	

Poissons

Filet de limande sole ô curcuma et jambon cru	34.00
Filets de perches meunière	36.00
Servis avec frites, riz ou pommes nature	

Desserts & Fromages

Mille-feuilles ô fruits rouges	9.00
Moelleux ô chocolat et glace passion	10.00
Coupe fraise Melba (selon arrivage)	10.00
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

