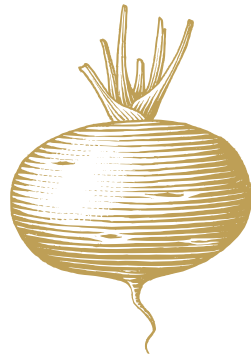


PETITE CARTE DE L'APRÈS-MIDI
CUISINE NON-STOP DE 14H À 18H30




METS

-  **Planchette Gruérienne** 32.-
Jambon de la borne, saucisson, lard sec, viande séché
Fromages Gruyère-Vacherin AOP
Greizer-Plättchen
Mit geräuchtem Schinken, Saucisson, getrockneter Speck Trockenfleisch und Käse
-
- Soupe de Saison** 14.-
Saisonsuppe
-
-  **Bol de salade verte aux graines torrifiées** 16.-
Assaisonné de vinaigrette au citron
Grüner Salat mit gerösteten Kernen
Mit Zitronen-Vinaigrette
-
- Tartare de bœuf du pays, assaisonné selon votre goût** 39.-
Salade, pain toasté et pommes frites
Rindstatar nach Ihrem Geschmack gewürzt
Salat, Pommes frites und Toast
-
- Strozzapretti maison** 24.-
Sauce tomate–basilic ou bolognaise
Hausgemachte Strozzapretti
An Tomatensauce mit Basilikum oder Bolognaise-Sauce
-
-  **Fondue moitié-moitié de la laiterie de Charmey** 28.-
Pommes de terre grenaille et pain
Käsefondue «moitié-moitié» aus der Käserei in Charmey
Kartoffeln und Brot
-
-  **Tavillon de fromage 100% Fribourgeois** 15.-
Käseplättchen 100% Freiburgerkäse
-
- Sandwich jambon ou fromage** 8.-
Schinken- oder Käsesandwich

Tous nos prix sont en CHF, TVA 7.7% incluse

DESSERTS & GLACES MAISON

Tarte du jour <i>Tageskuchen</i>	8.-
 Meringues et crème double de la Gruyère <i>Meringues mit Greyerzer Doppelrahm</i>	12.-
Merveille aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges <i>Schokoladen-Wunder mit rotem Früchtecoulis</i>	14.-
Crème brûlée à la vanille Tuile croquante et fruits frais <i>Gebrannte Vanillecreme Knuspriges Biskuit und frische Früchte</i>	14.-
Boule de glace ou sorbet maison Glaces: vanille, chocolat, pistache, café Sorbets: fraise, citron, mangue, pruneau <i>Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl Eis: Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka Sorbet: Erdbeeren, Zitrone, Mango, Zwetschge</i>	4.50
Frappé Vanille, chocolat, pistache, café <i>Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka</i>	8.-
Coupe Danemark, Café glacé, Coupe caramel <i>Coupe Danmark mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Rahm, Kaffeeeis mit Espresso und Rahm, Karameleis mit Crumble und Rahm</i>	14.-

JEAN-MARIE *jm* PELLETIER
MACUISINE.PRO



Terroir Fribourg



Végétarien

Votre serveur vous donne volontiers des informations sur la provenance des mets ainsi que sur ceux qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.