

PETITE CARTE DE L'APRÈS-MIDI

METS

Planchette Gruérienne

Jambon de la borne, saucisson, lard sec, viande séchée
Fromages Gruyère-Vacherin AOP
Greizer-Plättchen mit geräuchertem Schinken, Saucisson,
getrockneter Speck, trockenfleisch und Käse

35.-



Soupe de Saison

Saisonsuppe

14.-

Bol de salade verte aux graines torrifiées assaisonné de vinaigrette au citron

Grüner Salat mit gerösteten Kernen mit Zitronen-Vinaigrette

17.-



Tartare de bœuf du pays, assaisonné selon votre goût, salade, pain toasté et pommes frites

Rindstartar nach Ihrem Geschmack gewürzt, Salat,
Pommes frites und Toast

41.-

Strozzapretti maison, sauce tomate-basilic ou bolognaise

Hausgemachte Strozzapretti an Tomatensauce mit Basilikum oder
Bolognaise-Sauce

28.-

Fondue moitié-moitié de la laiterie de Charmey, pommes de terre grenaille et pain

Käsefondue « moitié-moitié » aus der Käserei in Charmey
Kartoffeln und Brot

28.-



Tavillon de fromage 100% Fribourgeois

Käseplättchen 100% Freiburgerkäse

18.-



Sandwich jambon ou fromage

Schinken- oder Käsesandwich

10.-

DESSERTS ET GLACES MAISON

Tarte du jour Tageskuchen	9.-	
Meringues et crème double de la Gruyère Meringues mit Greyerzer Doppelrahm	14.-	
Merveille aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges Schokoladen-Wunder mit rotem Früchtecoulis	15.-	
Crème brûlée à la vanille, tuile croquante et fruits frais Gebrannte Vanillecreme, Knuspringes Biskuit und frische Früchte	14.-	
Boule de glace ou sorbet maison Glaces : vanille, chocolat, pistache, café Sorbets : fraise, citron, mangue, pruneau Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl Eis: Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka Sorbet: Erdbeeren, Zitrone, Mango, Zwetschge	4.50	
Frappé Vanille, chocolat, pistache, café Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka	8.-	
Coupe Danemark, Café glacé, Coupe caramel Coupe Danmark mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Rahm, Kaffeeeis mit Espresso und Rahm, Karameleis mit Crumble und Rahm	14.-	



Plat vegan



Terroir Fribourg