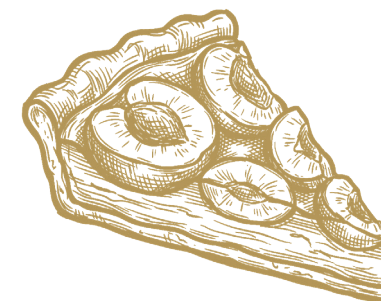
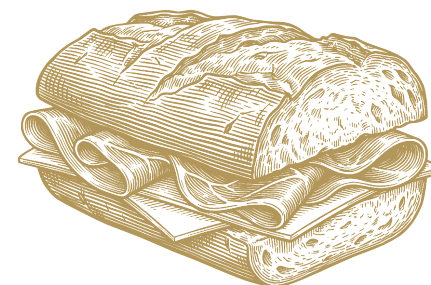


CARTE DE L'APRÈS-MIDI
CUISINE NON-STOP DE 14H À 18H30



METS

	Planchette Gruérienne <i>Jambon de la Borne, saucisson, lard sec, viande séchée Fromages Gruyère et Vacherin AOP</i> Greizer-Plättchen mit geräuchtem Schinken, Saucisson, getrockneter Speck, trockenfleisch und Käse	35.-
	Soupe de saison Saisonsuppe	14.50
	Bol de salade verte aux graines torréfiées assaisonnée de vinaigrette au citron Grüner Salat mit gerösteten Kernen mit Zitronen-Vinaigrette	17.50
	Tartare de bœuf du pays, assaisonné selon votre goût, salade, pain toasté et pommes frites Rindstartar nach Ihrem Geschmack gewürzt, Salat, Toast und Regionale Pommes Frites	43.-
	Strozzapreti 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, 220 gr p.p. Käsefondue «moitié-moitié» mit Freiburger Vacherin und Greizerkäse Kartoffeln und Brot	30.-
 	Tavillon de fromage 100% fribourgeois Käseplättchen 100% Freiburger Käse	19.-
	Sandwich jambon ou fromage Schinken- oder Käsesandwich	10.-

DESSERTS & GLACES MAISON

	Tarte du jour Tageskuchen	9.-
	Meringues de Botterens et crème double de la Gruyère Meringues von Botterens und 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 et sorbet maison <i>Glaces: vanille, chocolat, café, pistache Sorbets: fraise, citron, mangue, pruneau</i> Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl Eis: Vanille, Schokolade, Mokka, Pistazien Sorbet: Erdbeeren, Zitrone, Mango, Zwetschge	4.50
	Frappé <i>Vanille, chocolat, pistache, café</i> Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka	10.-
	Coupe Danemark, Café glacé, Coupe caramel <i>Glaces: vanille, chocolat, café, pistache Sorbets: fraise, citron, mangue, pruneau</i> Coupe Danmark mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Rahm, Kaffeeis mit Espresso und Rahm, Karamelleis mit Crumble und Rahm	14.-



Terroir Fribourg



Végétarien

Tous nos prix sont en CHF, TVA 8.1% incluse

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