



LA CROIX BLANCHE RESTAURANT

Carafe d'eau plate de Posieux 5 dl chf. 3.50
Carafe d'eau pétillante de Posieux 5 dl chf. 4.80

La provenance de nos viandes

Bœuf	Suisse/Irlande	Cerf	Nouvelle-Zélande
Volaille fraîche	Suisse/Brésil	Cheval	Australie/Paraguay
Veau	Suisse/Hollande	Lièvre	Argentine
Chevreuril	Autriche/Allem.	Agneau	Suisse/Irlande/NZ
Porc	Suisse	Sanglier	France/Autriche
Magret canard	France		

Les entrées

Velouté de courge Crème à la citronnelle	13.50
Quiche à la courge, champignons, noix et chèvre Mesclun	19.50
Carpaccio de cerf aux champignons des bois	21.50
Tartare de daurade aux figues séchées Mangue et citron vert	19.50
Terrine de gibier « maison » au foie gras, pistaches, cornes d'Abondance, Confiture d'oignons rouges au Porto	19.50
Feuilleté et ses champignons des bois	19.50
Salade d'automne aux chanterelles sautées au vinaigre de framboises	19.50
Chèvre chaud sur salade croquante	19.50
Salade du marché	9.50
Salade verte	8.50



Les assiettes enfants

Cornettes au jambon	15.50
Ailerons de poulet, Pommes frites	15.50
Jambon, Pommes frites	15.00



Les délices de la chasse

Civet du moment	32.00
Filet de lièvre	38.50
Entrecôte de cerf	41.50
Médallions de chevreuil	42.50

Garniture chasse :

Choux rouges, Choux de Bruxelles, Poires à Botzi,
Pomme aux airelles, Spätzlis « maison » et notre sauce poivrade



Le coin végétarien

Panaché de chasse Feuilleté aux champignons des bois	29.50
Cannelloni à la courge sur un lit d'épinards Cèpes sautés	29.50
Chèvre chaud sur salade croquante	29.50

Les traditions de la maison

Steak tartare Toast et beurre, Salade	39.50
Mini steak tartare Toast et beurre, Salade (Min. 2 pers)	31.00
Steak tartare de bœuf parfumé à l'huile de truffe Copeaux de parmesan, Salade	41.50
Steak de bœuf	39.50
Steak de cheval	39.00
Entrecôte de bœuf	42.50
Pavé de bœuf	41.50

Nos sauces Poivre vert
Sauce provençale
Beurre aux herbes

Les mets de brasserie

Souris d'agneau à la fribourgeoise	38.00
Travers de porc au miel (viande entremêlée)	35.50
Boudin à la crème double, Purée de pommes, cornettes	26.50
Magret de canard Sauce au vin cuit	38.50

Le poisson

Pavé de saumon au fumet des sous-bois au thym Légumes du marché Pommes nature	38.50
--	-------

Nos mets sont accompagnés de légumes du marché,
de riz ou de nouilles ou de la pomme de terre du moment

Menu gourmand

Tartare de daurade aux figues séchées
Mangue et citron vert

et - ou

Carpaccio de cerf aux champignons des bois



Entrecôte de bœuf
Beurre aux herbes
Légumes du marché
Pomme de terre du moment



Feuilleté de poires gratinées
aux fruits de la passion
Parfait aux amandes

Menu avec une entrée CHF 69.50
Menu complet CHF 78.50

Menu chasse

Salade d'automne
aux chanterelles sautées au vinaigre de framboises

ou

Terrine de gibier « maison » au foie gras,
cornes d'Abondance et pistaches
confiture d'oignons rouges au porto



Médallions de chevreuil
Sauce poivrade
Garniture chasse

ou

Entrecôte de cerf
Sauce poivrade
Garniture chasse



Bavarois aux marrons
Gelée d'airelle

ou

Pruneaux au vin rouge
Glace vanille et cannelle

Menu complet CHF 69.50

Les desserts

<i>Café gourmand, café et mignardises</i>	9.50
<i>Vacherin glacé</i>	11.50
<i>Flan caramel</i>	10.00
<i>Crème brûlée à l'orange</i>	12.00
<i>Cassata à la sicilienne au Maraschino</i>	10.00
<i>Mousse au chocolat (1/2 à fr. 9.50)</i>	13.50
<i>Vermicelles (1/2 à fr. 8.50)</i>	11.50
<i>Parfait mocca flambé à la liqueur d'orange</i>	11.50
<i>Meringue et crème double</i>	11.50
<i>Pruneaux au vin rouge</i>	13.50
<i>Glace vanille et cannelle</i>	
<i>Feuilleté de poires gratinées aux fruits de la passion</i>	13.50
<i>Parfait aux amandes</i>	
<i>Bavarois aux marrons Gelée d'airelles</i>	13.50

L'assiette de fromages

<i>Gruyère, Mont-Vully, Vacherin fribourgeois</i>	16.00
<i>Fleur d'Hauterive et Bleu de Crangeneuve</i>	

