



# 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/Paragua
Veau	Suisse/Hollande	Lièvre	Argentine
Chevreuil	Autriche/Allem.	Agneau	Suisse/Irlande/NZ
Porc	Suisse	Sanglier	France/Autriche
Magret canard	France		

# Les entrées

Crème de bolets aux ris de veau sautés	14.50
Tartare de saumon aux trois agrumes	21.50
Terrine de foie gras et son chutney aux figues	23.00
Noix de St-Jacques Sauce à la mandarine Purée de panais	23.00
Terrine de sanglier « maison » au foie gras, pistaches, cornes d'Abondance, Confiture d'oignons rouges au Porto	19.50
Chèvre chaud sur salade croquante	19.50
Salade du marché	9.50
Salade verte	8.50



# Les assiettes enfants

Gnocchi à la crème aux légumes	15.00
Ailerons de poulet, Pommes frites	15.50
Cornettes au jambon	15.50



## Le coin végétarien

Feilleté aux poireaux au vacherin fribourgeois	29.50
Cromeski de risotto Mesclun Sauce aigre douce	29.50
Chèvre chaud sur salade croquante	29.50
Anocchi de pommes de terre Sauce aux légumes	29.50



## Les poissons

Pavé de saumon	38.50
Sauce à l'orange à l'anis	
Légumes du marché Riz	
Sauté de crevettes à la citronnelle et gingembre	38.50
Légumes du marché Riz	

## 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 à la grenade	38.50

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

# Menu gourmand

Terrine de foie gras  
Chutney aux figues

et - ou

Noix de St-Jacques  
Sauce à la mandarine  
Purée de panais



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



Poire pochée au porto  
Ganache montée au caramel au beurre salé

Menu avec une entrée chf. 69.50

Menu complet chf. 78.50

# Menu du chef

Tartare de saumon aux trois agrumes

ou

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



Pavé de bœuf

Beurre aux herbes

Légumes du marché

Pomme de terre du moment

ou

Magret de canard

Sauce à la grenade

Légumes du marché

Pomme de terre du moment



Pomme caramélisée aux épices

Glace vanille

ou

Vacherin glacé

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 la pistache</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>Poire pochée au porto</i>	13.50
<i>Ganache montée au caramel au beurre salé</i>	
<i>Mousse à la clémentine sur génoise au chocolat</i>	13.50
<i>Croquant au chocolat</i>	
<i>Pomme caramélisée aux épices</i>	13.50
<i>Glace vanille</i>	

# L'assiette de fromages

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

