



# Les Hors-d'Œuvre

---


Salade du marché   
salade verte et crudités de saison  
10.50

Salade de doucette   
œuf poché de poule fermière,  
poêlée de croûtons et lardons  
14.50

Velouté de champignons des bois  
éclats de noisettes et écume de romarin  
13.50

Ceviche de loup de mer sauvage  
façon nikkei, parfumée aux bourgeons de sapin,  
pomme verte et pamplemousse  
21.50

Tortellini de crevettes  
bouillon gourmand parfumé à la citronnelle et gingembre,  
perles de légumes  
19.50

Terrine de campagne   
confiture d'oignons rouges au porto et sa saladine  
19.50

Terrine de Foie gras de canard façon Opéra  
pain d'épices et mandarine  
22.50

# Le Menu

---

Ceviche de loup de mer sauvage  
façon nikkei, parfumée aux bourgeons de sapin,  
pomme verte et pamplemousse



Magret de canard Mulard  
réduction de miel et vinaigre de framboise  
légumes d'hiver  
pommes de terre du moment



Chariot de fromages  
sélection de la région et d'ailleurs



L'Entremet  
mousse de fruits exotiques,  
biscuit coco et compotée d'ananas au rhum,  
touche de citron vert

Menu avec fromages: 83.00

Menu sans fromages: 69.50

# Le Menu du potager

Velouté de champignons des bois  
éclats de noisettes et écume de romarin



Tarte Tatin d'endives braisées   
parfumée à l'orange et au Porto



Chariot de fromages  
sélection de la région et d'ailleurs



Duo tout choco  
ganache chocolat noir,  
mousse chocolat blanc,  
touche d'orange sanguine

Menu avec fromages: 69.00

Menu sans fromages: 55.50

# Les Mets de saison

---

Blanquette de veau à l'ancienne  
en cocotte

petits légumes du maraîcher et riz

35.50

Jarret de veau confit

légumes du maraîcher  
sur sa galette de polenta

36.50

Magret de canard Mulard

réduction de miel et vinaigre de framboise

légumes d'hiver  
pommes de terre du moment

39.50

Filet de Dorade de Méditerranée grillé

citron vert et grenades  
légumes du maraîcher et riz

39.50

Tarte Tatin d'endives braisées 

parfumée à l'orange et au Porto

29.50

# Les Traditions

---

Tartare de boeuf façon Croix-Blanche  
servi avec toasts, beurre, pommes frites,  
accompagné d'une salade de saison en entrée

39.50

Mini-tartare de boeuf façon Croix-Blanche  
servi avec toasts, beurre, pommes frites,  
accompagné d'une salade de saison en entrée

31.00

Boudin du Patron à la crème double   
cornettes, oignons frits et compote de pommes

26.50

Pavé de boeuf  
sauce provençale  
légumes du maraîcher  
pommes de terre du moment

41.50

Entrecôte de boeuf, rassie sur os  
beurre aux herbes  
légumes du maraîcher  
pommes de terre du moment

44.50

Steak de cheval  
sauce poivre vert  
légumes du maraîcher  
pommes de terre du moment

36.50

# Pour les petits

Cornettes au jambon	15.50
Ailerons de poulets et frites	15.50
Mini-blanquette de veau à l'ancienne	18.50
Steak haché, sauce provençale et frites	16.50

---

Cher(e) client(e),

Nous vous prions de bien vouloir informer notre personnel de salle de vos **allergies et/ou régimes alimentaires particuliers** lors de votre commande, nous adapterons vos plats en fonction avec plaisir.

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies et intolérances

Provenance de nos viandes et poissons:

Boeuf: Ecuwillens/Suisse/Irlande

Porc: Suisse

Foie gras: France

Volaille: Suisse/France

Cheval: Australie/Paraguay

Poisson et crustacés: selon arrivage



Terroir  
FRIBOURG  
www.terroir-fribourg.ch

100% Terroir Fribourgeois

Tous nos prix s'entendent en Chf et tva comprise