

LA CROIX BLANCHE RESTAURANT

LA PROVENANCE DE NOS VIANDES

BŒUF	SUISSE/IRLANDE	PORC	SUISSE
VOLAILE FRAÎCHE	SUISSE/BRÉSIL	AGNEAU	SUISSE/IRLANDE/NZ
VEAU	SUISSE/HOLLANDE	CANARD	FRANCE
CHEVAL	AUSTRALIE/PARAGUAY	SANGLIER	FRANCE/AUTRICHE

CARAFE D'EAU PLATE DE POSIEUX 5 DL CHF. 3.50

CARAFE D'EAU PÉTILLANTE DE POSIEUX 5 DL CHF. 4.80

L'UNIVERS DE LA CROIX-BLANCHE À POSIEUX, C'EST...

... D'ABORD DES CONTACTS HUMAINS ET

... UNE ÉQUIPE DE CUISINE QUI TRANSFORME AVEC SAVOIR FAIRE ET RESPECT LES PRODUITS DU TERROIR
DE LA RÉGION ET D'AILLEURS.

... DES FOURNISSEURS LOCAUX CONNUS ET RÉPUTÉS QUI, CHACUN DANS LEUR DOMAINE,
CONNAISSENT LA TRAÇABILITÉ ET LA PROVENANCE DE LEURS PRODUITS.

... UN PATRON CURIEUX ET PASSIONNÉ,
QUI AIME LE PRODUIT DE LA TERRE, BRUT, ET SURTOUT LE TRAVAILLER

... BEAUCOUP DE COUPS DE CŒUR NÉS AU GRÉ DU HASARD ET DE RENCONTRES MERVEILLEUSES

... UN MONDE DE LA BIÈRE EN PLEINE EFFERVESCENCE ET DÉVELOPPEMENT
GRÂCE À NOS TROIS SOMMELIERS SUISSES DE LA BIÈRE

... ET DES BLONDES, ROUSSES OU BRUNES
TOUJOURS À VOTRE SERVICE,
ACCOMPAGNANT UN PERSONNEL DE SALLE PROFESSIONNEL, FIDÈLE ET ATTENTIF

NOUS ESPÉRONS QUE VOUS PASSEREZ UN BON MOMENT CHEZ VOUS !

MIREILLE GALLEY

LES ENTRÉES

Soupe de melon au porto et à la menthe	13.50
Tartare de sandre au citron vert sur caviar d'aubergine	23.00
Carpaccio de tomates vertes et rouges, tomates ananas Mozzarella di buffala au basilic	19.50
Terrine de sanglier au foie gras, cornes d'Abondance pistaches et sa confiture d'oignons rouges au Porto	19.50
Mesclun estival au jambon cru, tomates cerises, dés de melon, olives, parmesan et croûtons à l'ail	19.50
Saladine aux nectarines et fraises au chèvre frais bio de Botterens Pignons de pins grillés	19.50
Melon et jambon cru de Penthaz	19.50
Planchette Croix Blanche Terrine, viande séchée, jambon, salami, saucisson, gruyère et vacherin	29.50
Assiette de viande séchée	27.50
Mini assiette de viande séchée	19.50
Chèvre chaud sur une salade croquante	19.50
Salade du marché	9.50
Salade verte	8.50



LES ASSIETTES ENFANTS

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

LES SALADES.....

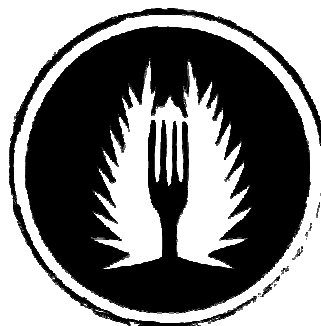
Salade grecque	29.50
Verte, tomate, féta, poivrons, oignons et olives	
Salade fribourgeoise	29.50
Verte, saucisson, tomate et pommes de terre sautées tièdes	
Carpaccio de tomates vertes et rouges, tomates ananas	29.50
Mozzarella di buffala au basilic	
Mesclun estival au jambon cru, tomates cerises,	29.50
dés de melon, olives, parmesan et croûtons à l'ail	
Saladine aux nectarines et fraises au chèvre frais bio	29.50
de Botterens Pignons de pins grillés	
Chèvre chaud sur salade croquante	29.50
La proposition végétarienne du moment	29.50

L'ASSIETTE FITNESS

Steak de bœuf Beurre aux herbes	39.50
Salade verte et crudités	

LES POISSONS

Filets de perches frits Sauce tartare	38.50
Pommes frites	
Tartare de sandre au citron vert sur caviar d'aubergine	38.50



LES TRADITIONS DE LA MAISON

Mini steak tartare (min. 2 pers.)	31.00
Toast et beurre Pommes frites et salade	
Steak tartare	39.50
Toast et beurre Pommes frites et salade	
Steak tartare à l'huile de truffe	41.50
Toast et beurre Pommes frites et salade	
Roastbeef froid Sauce tartare	32.00
Pommes frites et salade	
Bœuf vinaigrette froid	29.50
Pommes frites et salade	

LES VIANDES

Steak de bœuf	39.50
Steak de cheval	39.00
Pavé de bœuf	41.50
Entrecôte de bœuf	42.50
Brochette de coquille d'agneau	39.50
Travers de porc au miel (viande entremêlée)	35.00

Nos sauces Poivre vert
 Provençale
 Beurre aux herbes
 Chimichurri (sauce froide piquante)

Le coup de ♥ cœur du Patron

Asado	36.50
Côte plate de bœuf marinée et grillée (viande entremêlée)	

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

MENU DU CHEF

Melon et jambon cru de Penthaz

ou

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



Pavé de boeuf
Beurre aux herbes
Légumes du marché
Pomme de terre du moment

ou

Brochette de coquille d'agneau
Beurre aux herbes
Légumes du marché
Pomme de terre du moment



Vacherin glacé

ou

Tiramisu

Menu complet CHF 69.50

LES DESSERTS

Café gourmand (café et mignardises)	9.50
Vacherin glacé	11.50
Flan caramel	10.00
Crème brûlée à la réglisse	12.00
Parfait mocca flambé à la liqueur d'orange	11.50
Cassata à la sicilienne au Maraschino	10.00
Coupe Romanoff (demie 9.50)	13.50
Mousse au chocolat (demie 9.50)	13.50
Meringue et crème double	11.50
Tiramisu	13.50
Crumble aux fruits d'été Glace vanille	13.50
Panna cotta à l'abricotine sur compote d'abricots	13.50



L'ASSIETTE DE FROMAGES

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

