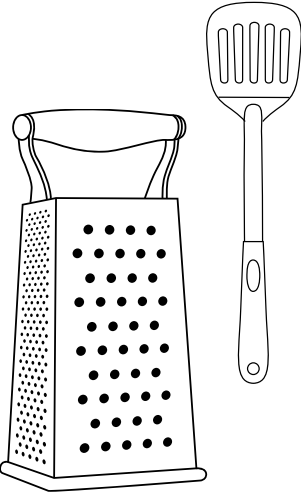





# Brasserie

## LES HORS-D'OEUVRE




Salade du marché  10.50  
salade verte et crudités de saison

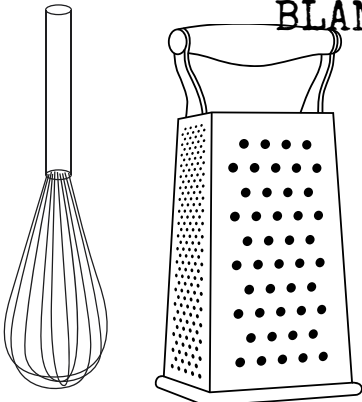
Salade de doucette  14.50  
oeuf poché de poule fermière,  
poêlée de croûtons et lardons



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

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

## LES METS DE SAISON



BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE EN COCOTTE 35.50  
petits légumes du maraîcher et riz

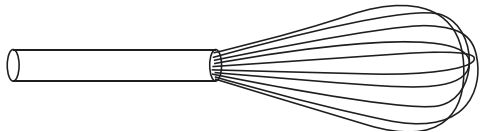
ECHINE DE PORC GRILLÉE 29.50  
miel et sauge  
légumes du maraîcher  
pommes de terre du moment

SAUCISSE À RÔTIR DE SANGLIER 25.50  
légumes du maraîcher et rösti




BURGER CROIX-BLANCHE 26.50  
salade de saison et pommes frites

CHOUCROUTE GARNIE 32.00  
pommes nature

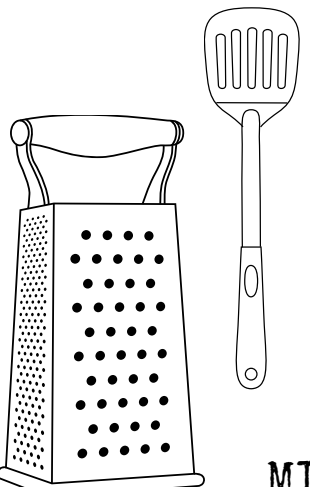


FILET DE DORADE DE MÉDITERRANÉE GRILLÉ 39.50  
citron vert et grenades  
légumes du maraîcher et riz

TARTE TATIN D'ENDIVES BRAISÉES  29.50  
parfumée à l'orange et au Porto

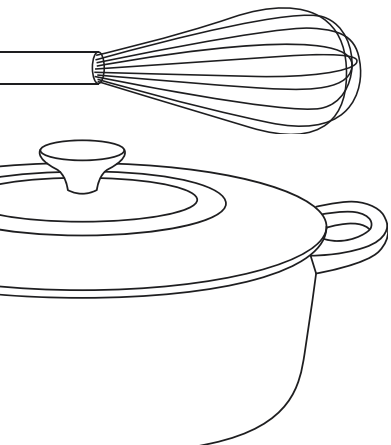
# Brasserie


## LES TRADITIONS



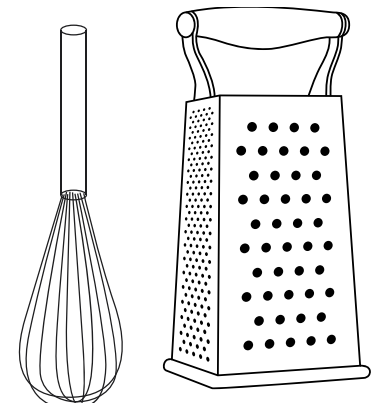
TARTARE DE BOEUF FAÇON CROIX-BLANCHE 39.50  
servi avec toasts, beurre, pommes frites,  
accompagné d'une salade de saison en entrée

MINI-TARTARE DE BOEUF FAÇON CROIX-BLANCHE 31.00  
servi avec toasts, beurre, pommes frites,  
accompagné d'une salade de saison en entrée



BOUDIN DU PATRON À LA CRÈME DOUBLE  26.50  
cornettes, oignons frits  
et compote de pommes

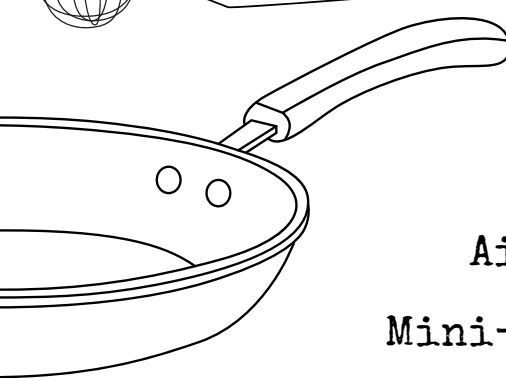
PAVÉ DE BOEUF 41.50  
sauce provençale  
légumes du maraîcher  
pommes de terre du moment



ENTRECÔTE DE BOEUF RASSIE SUR L'OS 44.50  
beurre aux herbes  
légumes du maraîcher  
pommes de terre du moment

STEAK DE CHEVAL 36.50  
sauce poivre vert  
légumes du maraîcher  
pommes de terre du moment

## 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 hâché, sauce provençale et frites 16.50

Provenance de nos viandes et poissons:  
Beuf: Ecuwillens/Suisse/Irlande-Porc: Suisse  
Foie gras: France- Volaille: Suisse/France  
Cheval: Australie/Paraguay  
Poisson et crustacés :selon arrivage



100% terroir Fribourgeois

Tous nos prix s'entendent en Chf et tva comprise