

Les entrées

<i>Salade verte</i> 	8.50
<i>Salade du Marché</i> 	10.50
<i>Velouté de carottes et graines de carvi, tuiles au pavot</i> 	13.50
<i>Terrine de lièvre aux raisins Chutney d'airelles</i>	19.50
<i>Feuilleté aux champignons des bois</i>	18.50
<i>Foie gras au torchon, pain grillé et chutney de figues</i>	23.50

Les traditions de la maison

Tartare de boeuf façon Croix-Blanche,
servi avec toasts, beurre, pommes frites et
accompagné d'une salade de saison 39.50

Mini-tartare de boeuf façon Croix-Blanche,
servi avec toasts, beurre, pommes frites et
accompagné d'une salade de saison 31.00


Boudin du patron à la crème 
Cornettes, Oignons frits
et compote de pommes 26.50

Steack de cheval, sauce Poivre vert
Légumes du Maraîcher
Pommes frites 36.50

Pavé de boeuf, sauce Provençale
Légumes du Maraîcher
Pommes frites 41.50

Magret de canard poêlé à l'orange
Légumes du Maraîcher
Gratin de pommes de terre 38.50


Ribeye de veau, réduction de Merlot
Légumes du Maraîcher
Gratin de pommes de terre 41.50

Le Plat de Cochonaille (min. deux personnes) 
Saucisson, boudin, jarret et lard salé,
Compote de rave et Pommes nature 29.50

Le poisson

Poisson (selon arrivage) 42.00
Aïoli au curcuma frais
Légumes du Maraîcher et Pommes nature

Le végétarien

Galettes de blé vert, Julienne de 
Petits Légumes et crème acidulée 29.50

Pour les petits

Cornettes au jambon 15.50

Ailerons de poulets et pommes frites 15.50

Le menu

*Foie gras au torchon,
pain grillé et
chutney de figues*



*Ribeye de veau, réduction de Merlot
Légumes du Maraîcher
Gratin de pommes de terre*



*Tarte aux poires bourdaloue,
crème glacée à l'eau-de-vie de poire*

Menu complet Chf 69.50

Le menu végétarien

*Velouté de carottes aux graines de carvi,
tuiles au pavot*





*Galettes de blé vert,
Julienne de Petits Légumes
et crème acidulée*



*Pailleté praliné au chocolat,
coulis de fruits rouges*

Menu complet Chf 53. 50

Les desserts

Café gourmand	9.50
Vacherin glacé	11.50
Tarte aux poires bourdaloue, (15 min) crème glacée à l'eau-de-vie de poire	12.00
Meringues et crème double 	11.50
Pailleté praliné au chocolat, coulis de fruits rouges	14.00
La sélection de fromages de la région 	15.50
Gruyères, Vacherin, Fleur d'Hauterive et Bleu de Grangeneuve	

Provenance de nos viandes et poissons:

Boeuf: Suisse/Irlande

Cheval: Australie/Paraguay

Porc: Suisse

Volaille: Suisse

Lièvre: Autriche/Paraguay

Poisson: selon arrivage

Moules: Bouchot (France)



Terroir Fribourg

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

Tous nos prix s'entendent en CHF et TVA comprise