

## *Nos entrées*

|  |       |
|--|-------|
| <i>Tartine fraîche de melon et ses fines tranches de jambon cru d'Agent</i>          | 19.50 |
| <i>Filet de truite du Gottéron à l'escabèche, saladin de fenouil croquant</i>        | 21.50 |
| <i>Soupe froide de concombre à la menthe, comme un gaspacho</i>                      | 14.50 |
| <i>Salade composée de notre maraîcher</i>  | 10.50 |
| <i>Carpaccio de tomates multicolores et son granité au basilic</i>                   | 16.50 |
| <i>Terrine de campagne maison et sa saladin, confiture d'oignons rouges au Porto</i> | 19.50 |

## *le Grill*

|   |       |
|---|-------|
| ♥ <i>Cou de porc Pata Negra</i>                                   | 44.50 |
| <i>Sauce aux chanterelles et cognac</i>                           |       |
| <i>Paré de bœuf sauce Provençale</i>                              | 42.50 |
| <i>Entrecôte de bœuf et son beurre aux herbes</i>                 | 44.50 |
| <i>Asado de boeuf sauce chimichuri</i>                            | 36.50 |
| <i>L' Agneau d'Ecuvillens, menthe, harissa et amandes</i>         | 41.50 |
| <i>Poitrine de porc grillée Sauce au miel</i>                     | 34.50 |
| <i>La Brochette Mix-Grill du Boucher et son beurre aux herbes</i> | 32.50 |

*\* Nos plats sont accompagnés de légumes croquants du Maraîcher et de pommes nouvelles*

## Menu de la semaine

Carpaccio de tomates multicolores  
et son granité au basilic

\*

Entrecôte de bœuf et son beurre aux herbes  
Légumes du Maraîcher  
Pommes nouvelles

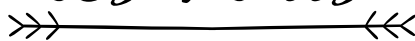
\*

Flan blanc manger à la lavande  
abricots confits

69.50 par personne



## les Plats



|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Tartare de bœuf façon Croix-Blanche,<br>servi avec pain grillé, beurre et pommes frites,<br>accompagné d'une salade de saison   | 150 gr. 31.00<br>200 gr. 39.50 |
| Roastbeef froid, sauce tartare et pommes frites<br>accompagné d'une salade de saison  | 34.50                          |
| Filet de loup de mer grillé sauce vierge<br>Légumes du maraîcher et riz basmati   | 39.50                          |
| Salade de fèves, courgettes grillées,<br>menthe et citron confit  | 27.50                          |
| Salade fribourgeoise, œuf poché, cervelas, <br>gruyères et pommes de terre sautées | 29.50                          |

## Pour les Petits

|   |       |
|---|-------|
| Cornettes au jambon et petite glace surprise                              | 16.00 |
| Nuggets de poulet suisse maison et pommes frites<br>Petite glace surprise | 16.00 |
| Mini roastbeef, légumes et pommes frites<br>Petite glace surprise         | 18.50 |



### Terroir Fribourg

Provenance de nos viandes et poissons:

Boeuf: Ecuwillens (Suisse)/Irlande

Agneau: Ecuwillens/Suisse

Porc: Suisse

Volaille: Suisse

Poisson: selon arrivage

\*les grillades sont toujours disponibles,  
elles ne sont cependant grillées au feu de bois  
que lorsque le temps le permet.

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