

ENTRÉES

 **SOUPE DE CONCOMBRE & CITRON VERT** 10.-
ESPUMA AU PORTO BLANC – CRUMBLE DE PAIN (SERVIE CHAUDE OU FROIDE)

TATAKI DE THON ROUGE AU WASABI – PASTÈQUE & PICKLES 19.- / 31.-

 **SALADE FRIBOURGEOISE DU TILLEUL**
(SALADE-POIRE-COPEAUX DE GRUYÈRE AOP-CROÛTONS DE CUCHAULE AOP-
JAMBON DE LA BORNE & SAUCISSON-VINAIGRETTE AU MIEL) 17.- / 27.-

VIANDES & VOLAILLES

TAGLIATA DE BŒUF CHIMICHURRI 48.-
PRESSÉ DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES D'ÉTÉ

 **FILET D'AGNEAU EN CROÛTE – JUS AU VIN CUIT** 49.-
SEMOULE AUX HERBES FRAÎCHES– LÉGUMES D'ÉTÉ

 **SUPRÊME DE POULET « PATTE NOIRE DE GRUYÈRE » DORÉ SUR PEAU** 39.-
JUS COURT AU SAFRAN FRIBOURGEOIS
COURGETTE EN ROUGAIL – RIZ VÉNÉRÉ COCO

POISSON

FILET DE DORADE ROYALE SNACKÉ – HUILE VIERGE CITRON & CORIANDRE 38.-
HOUMOUS & ARTICHAUTS RÔTIS

VÉGÉTARIEN

 **PENNE RIGATE** 29.-
AUBERGINES GRILLÉES – TOMATES CERISES & FÊTA - BALSAMIQUE
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

FROMAGES

 ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE FRIBOURG ET D'AILLEURS 13.-

DESSERTS

 CAFÉ GOURMAND DU TILLEUL
(TARTELETTE AU VIN CUIT-MERINGUE & CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE) 13.-

LE BABA DU TILLEUL ET SON RHUM AGRICOLE ARRANGÉ
CHANTILLY À LA VANILLE 14.-

PANNA COTTA AU GIN & À LA LAVANDE
COULIS DE MYRTILLES 14.-

NAGE DE FRAISES AU LILLET
SORBET BASILIC MAISON 13.-

COUPE ROMANOFF 10.-

SORBET* CITRON – ARROSÉ DE LIMONCELLO 10.50

SORBET* FRAMBOISE – ARROSÉ D'EAU DE VIE DE FRAMBOISES 10.50

L'ASTÉRISQUE (*) SIGNIFIE QUE LE PLAT NE RÉPOND PAS AUX EXIGENCES DU LABEL FAIT MAISON

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS
SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

