

ENTRÉES

SOUPE DE PETITS POIS AUX HERBES 11.-
ZESTE DE LIMETTE & PIGNONS DE PIN (SERVI CHAUD OU FROID)

 **CARPACCIO DE VEAU AUX COPEAUX DE GRUYÈRE AOP RÉSERVE** 21.-
GREMOLATA & SWISS BALSAMICO 3454

 **SALADE FRIBOURGEOISE DU TILLEUL** ENTRÉE 18.-/ PLAT 25.-
(SALADE-POIRE- GRUYÈRE AOP-CROÛTONS DE CUCHAULE AOP-
JAMBON DE LA BORNE & SAUCISSON-VINAGRETTE AU MIEL)

 **FIGLIOLI RICOTTA & AIL DES OURS**
SAUCE CRÈME AU CITRON & PETITS LÉGUMES 19.-
(PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)

TARTINE DE PAIN GRILLÉ AUX OEUFS 20.-
ASPERGES VERTES RÔTIES & TRUITE FUMÉE

VIANDES & VOLAILLES

PAVÉ DE BŒUF – SAUCE AU VIN 49.-
GRENAILLES EN CROÛTE DE PARMESAN
LÉGUMES GRILLÉS & COULIS DE POIVRON

 **FILET DE CANETTE RÔTI & LAQUÉ AU VIN CUIT** 41.-
HOUMOUS MAISON – LÉGUMES À L'ORIENTAL

 **CÔTE DE COCHON DE LA GRUYÈRE** 38.-
À LA MOUTARDE FRIBOURGEOISE
LENTILLES VERTES DES CHANDINES AUX PETITS LÉGUMES

POISSONS

FILET DE DORADE ROYALE SNACKÉ – FAÇON « PINA COLADA » 38.-
RIZ VÉNÉRÉ & LÉGUMES

VÉGÉTARIEN

 FIORELLI RICOTTA & AIL DES OURS SAUCE CRÈME AU CITRON & PETITS LÉGUMES (PÂTES FRAÎCHES DE CHEZ PASTIFICI OLIVIERI À CORJOLENS)	29.-
--	------

FROMAGES

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

DESSERTS

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

SUCCÈS À LA NOISETTE – MOUSSE PRALINÉ	15.-
--	------

BRIOCHE PERDUE COMPOTÉE DE RHUBARBE & CRÈME AU MASCARPONE	14.-
--	------

FRAÎCHEUR DE POMMES – GRANOLA CROQUANT & MOUSSE À LA VERVEINE	14.-
--	------

SORBET* CITRON – ARROSÉ DE LIMONCELLO	10.50
--	-------

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

SORBET* PRUNEAU – ARROSÉ D'EAU DE VIE DE PRUNEAU	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

