

## « SOIRÉE FONDUE CHINOISE »

De 4 à 10 pers.

### Apéro

Saucisse sèche aux herbes d'Epagny, à la guillotine

### Menu

Salade composée

Fondue chinoise fraîche (250g/ pers)

Bœuf-cheval-poulet

Sauce maison

(cocktail-curry-tartare-aïl et fines herbes)

Frites maison

Tartelette au vin cuit de Fribourg

Petite meringue et crème de la Gruyère

Ou

Fraîcheur de fruits exotique, crémeux citron

Sorbet framboise

☞ Fr. 65.00 par pers.

## « SOIRÉE ESTIVALE TARTARE DU TILLEUL »

De 4 à 10 pers.

### Apéro

Saucisse sèche aux herbes d'Epagny, à la guillotine

### Menu

Salade estivale

Tartare de bœuf du Tilleul

Pain grillé – Beurre – Frites maison

Fraîcheur de fruits exotique, crémeux citron

Sorbet framboise

☞ Fr. 57.00 par pers.

## « SOIRÉE MENU DÉCOUVERTE »

Proposition de notre menu découverte 3 ou 4 plats  
selon la saison

## « APÉRITIF DINATOIRE »

De 4 à 16 pers. debout

### Planche de la Cave

Viande séchée et jambon cru d'Epagny, lard sec,  
jambon de la borne...

Saucisse sèche d'Epagny à la guillotine  
Oignons, cornichons, tomates cerise, pickles, ....

Plateau de fromages affinés de chez nous  
(4 à 5 sortes : Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois,  
tomme, chèvre...)

Choix de pains, beurre, noix, raisins, confiture maison

Mélange d'olives marinées maison

☞ Fr. 30.00 par pers.

## « APÉRO SUR LE POUCE »

Planchette charcuteries et fromages d'ici  
Choix de pains, cornichons, oignons

☞ Fr. 18.00 par pers.