



L'offre du midi **
3 menus par semaine
LU - VE

Pour ouvrir le bal

Entrée Plat

Salade hivernale

Poire à Bötzi, betterave rouge, pickles chou rouge, marrons

8.- 18.-

Carpaccio de cerf

Noix hâchées, huile parfumée, balsamique, copeaux de parmesan, pickles chou rouge

16.-

Crème de butternut au curry

Lait de coco et brisures de marron

9.-

Pour l'apéro

Terrine de truite fumée

Terrine de chez Denis servie avec toasts, oignons confits et pickles d'oignons

16.50

Terrine de campagne fribourgeoise

Terrine de chez Denis servie avec toasts, oignons confits et pickles d'oignons

16.50

Terrine de boeuf d'Hérens abricotine

Terrine de chez Denis servie avec toasts, oignons confits et pickles d'oignons

16.50

Planchette fribourgeoise

Petite planchette
Grande planchette

18.-

25.-

NOTRE CHASSE

Tataki de cerf façon chimichurri

Piment jalapeno et fines herbes

35.-

Burger cuchaule

Steak hâché de sanglier, oignons caramélisés, moutarde de bénichon, chou rouge en pickles

31.-

Tartare de chevreuil

Cranberries, noisettes torréfiées, herbes fraîches

25.-

Entrecôte de cerf

Sauce Drambuie

39.-

Saucisse à rôtir de sanglier

Sauce champignons

28.-

Nos plats de chasse sont servis avec spätzlis ou nouilles, poire à Bötzi, chou rouge, marrons et purée de courge



Ouvert

Judi et vendredi soir

Le chef se réjouit
de vous accueillir !

Signature



Plus de 35 gins à déguster

POUR LES ENFANTS

Tenders de poulet maison

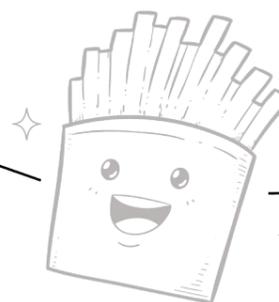
Servis avec frites fraîches et légumes du jour

13.-

Mini fish and chips de la Gryuère

Servis avec sauce tartare, frites fraîches et légumes du jour

14.-



Provenance de nos produits:
Boulangerie - Parfum des saisons, Grangier, Bulle
Viande Suisse - Boucherie du Centre, Bulle
Terrines - Chez Denis

Frites fraîches - Domaine de Cormagnens
Tous nos produits proviennent de la région
hormis la viande de chasse EU
Allergies: Veuillez vous adresser au staff



Voyager avec notre
vin du mois
6.- / dl. 45.- / bt

PLATS DU MOMENT

Salade brick de chèvre

24.-

Confit d'oignons, miel, noix caramélisées, poire à Bötzi, pickles d'oignons

Black burger montagnard

28.-

Poulet crispy, oignons caramélisés, lard, raclette d'alpage, salade, sauce maison

Tagliatelle aux morilles

31.-

Sauce morilles maison

Croûte aux champignons

22.-



Desserts maison

Crème brûlée hivernale

8.-

Brisures de marron, vanille et épices

Café ou thé gourmand

12.-

Quatre sortes de mini-pâtisseries du moment et faites maison

Parfait glacé

8.-

Chocolat et Baileys

