



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

## Pour ouvrir le bal

Entrée Plat

### Salade hivernale

Betterave rouge et jaune, noix, carottes, poire à botzi

8.- 18.-

### St-Jacques rossini

Sauce safranée et foie gras poêlé

17.-

### Crème de potimarron au curry rouge

Lait de coco et crème fraîche

9.- 14.-

## 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

22.-

## A ne pas louper !

### Ailes de poulet

24.-

Ailes de poulet marinées servies avec des frites fraîches

### Hot dog revisité

27.-

Saucisse de porc, oignons frits, cornichons, raclette d'alpage, mayonnaise au paprika et moutarde, servie avec des frites fraîches

### Burger Le Granby

31.-\*

Buns du boulanger au sésame, sauce maison, steak haché de boeuf, cheddar, jalapenos, oignons confits et roquette

### Burger poulet croustillant

29.-\*

Buns du boulanger au charbon végétal, sauce barbecue, lard grillé, oignons confits, raclette d'alpage et roquette

\* possible avec du pain sans gluten +2.-

Ouvert

Jeudi et vendredi soir

Le chef se réjouit  
de vous accueillir !

Signature

## POUR LES ENFANTS

### Tenders de poulet maison

13.-

Servis avec frites fraîches et légumes du jour

### Mini fish and chips de la Gruyère

13.-

Servis avec sauce tartare, frites fraîches et légumes du jour

Pour les moins de 12 ans



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

### Entrecôte de boeuf 220gr

45.-

Sauce morilles, légumes du jour servie avec des frites fraîches

### Tagliatelles aux morilles

31.-

Pâtes fraîches avec une onctueuse sauce morilles

### Cordon bleu fribourgeois 300gr

29.-

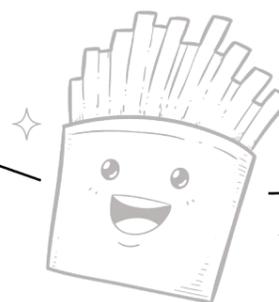
Cordon bleu du boucher au vacherin et jambon à l'os, servi avec frites fraîches et légumes du jour



Plus de 35 gins à déguster

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  
St-Jacques: USA / Foie gras: Bulgarie  
Allergies: Veuillez vous adresser au staff



## Desserts maison

### Crème brûlée hivernale

8.-

A la vanille et orange

### Café ou thé gourmand

12.-

Quatre sortes de mini-pâtisseries du moment et faites maison

