

# le jardin

restaurant du domaine

## - CARTE D' HIVER -

**Selon l'humeur  
des Chefs et  
la récolte au potager**

21.00

Assiette servie uniquement à midi

**Suggestion de la  
semaine**

25.00

Assiette servie midi et soir

### - Entrées -

**Salade du Domaine**

9.50

Salade verte, carottes,  
betteraves, chou blanc,  
Pomme, croûtons et noix

**Servie dans son bol croustillant**



**Potage du moment**

12.00

Selon l'inspiration des Chefs



### - Tarte salée -

**Quiche aux poireaux & fromage Mont Vully**

Accompagnée d'une salade mêlée et notre sauce italienne

25.00



**Comme un plateau TV...sans TV, avec un verre de vin ou une boisson maison**

29.00

Salade et crudités, potage du moment, quiche aux poireaux & Mont Vully,  
viande séchée, Vacherin fribourgeois AOP, Fromage Mont Vully, cornichons, noix,

**Salade de l'Armailli, servie dans son bol croustillant à base de blé**

27.00

Salade verte et mesclun selon la récolte, fromage de chèvre et miel sur un toast de  
pain aux graines, radis d'hiver, betteraves, noix, poires & notre sauce italienne



### - Burgers -

*Pain sans gluten\* sur demande*

**L'incontournable Burger fribourgeois**

29.00

Bun maison aux graines de sésame, steak haché maison pur bœuf (CH), lard (CH),  
chou et carottes pickles, salade, vacherin fribourgeois AOP, sauce burger du chef,  
le tout accompagné de frites maison et salade

**Ou sa version végétarienne**

29.00

Bun maison aux graines de sésame, champignon Portobello & paillason de  
pommes de terre, chou et carottes pickles, sauce cotta et sauce burger du chef,  
le tout accompagné de frites maison et salade






**La portion de frites maison**

8.50

Sauce à choix : ketchup\*, mayonnaise\*, sauce du chef



## - Plutôt envie ...de découverte -

<b>Tartiflette fribourgeoise</b> au Chasselas	30.00
Au Mont Vully, jambon de la borne, pommes de terre, oignons <i>Ou sa <b>version végétarienne</b>, avec pastrami Planted</i> 	
<b>Fiorelli artisanales ricotta et truffe noire</b>	31.00 
Crèmeux de poireaux et parmesan	
<b>Le tour du jardin</b>	36.00 
Légumes de notre potager ou de la ferme Faver à Wallenbuch, velouté de courge et Lion's mane cultivés par M.Ben – canton de Fribourg	

## - ...de viande -

<b>Pavé de Boeuf suisse à la sauce champignons &amp; pleurotes</b>	41.00
Accompagné de légumes de saison et pommes paillasson	

## - ...de poisson -

<b>Omble chevalier suisse agrémenté d'une sauce au vin rouge</b>	41.00
Servi de légumes de saison et d'un risotto d'épeautre de la ferme Faver	

## - Desserts -

<b>Trio de Profiteroles glacées</b> vanille, noisette, pistache & sauce chocolat	12.00
<b>Crème brûlée aux épices de Noël</b>	12.00
<b>Fondue de chocolat Villars Boudji 63%</b> aux fruits frais et glace au choix*	13.00
<b>Coupe de saison</b> selon l'humeur des chefs	13.50
<b>Café gourmand</b>	13.00
Profiterole glacée au choix*, sauce chocolat, gourmandise du moment et mini crème brûlée aux épices – le tout servi avec un café, espresso ou thé à choix	
<b>Glaces Mövenpick</b> * consultez la carte des glaces ou demandez-nous les parfums	



\* L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel et vous référer au verso de votre set de table.

Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la possible présence d'allergènes dans les plats.

