

# le jardin

restaurant du domaine

## - Assiettes du jour -

**Selon l'humeur  
des Chefs et  
de notre potager**

Uniquement à midi

21.00



**Suggestion de la  
semaine**

Midi et soir

24.00

## - Entrées et apéro -

**Salade du Domaine**

Selon la récolte de notre potager, courgettes et aubergines grillées, mesclun, tomates cerises et graines torrifiées

Servie dans son bol croustillant

9.50



**Salade de tomates**

Tomates de la région ou de notre potager, selon la récolte, et toasts de fromage New Roots

12.00



**La Planche du Jardin**

*idéale à partager pour deux en entrée - ou en plat pour une personne*

Saucisse sèche à l'abricot et abricotine du Valais, Gruyère corsé AOP, Vacherin fribourgeois AOP, fromage aux herbes New Roots, noix, cornichons, oignons gelots, tapenade - ou **Versión végétarienne** au Pastrami Planted 

29.00



## - Les grandes salades -

*Servies dans un bol croustillant à base de blé*

**La salade estivale**

Salade verte et mesclun selon la récolte, tomates, melon charentais, tartines de pastrami Planted, courgettes et aubergines grillées, sauce italienne maison

26.00



**La salade César**

Filet de poulet grillé (CH), salade romaine, œuf, croutons, chips de lard (CH), parmesan, sésame noir, sauce césar - ou **Versión végétarienne** effiloché grillé Planted 

26.00



**La salade de chèvre**

Salade verte et mesclun selon la récolte, fromage de chèvre et miel sur un pain aux graines, melon charentais, tomates cerises et sauce italienne maison

26.00



## - Burgers -

*Pain sans gluten\* sur demande*

**L'incontournable Burger fribourgeois**

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

29.00

**Ou sa version Planted végétarienne**

Bun maison aux graines de sésame, effiloché Planted, légumes grillés, vacherin fribourgeois AOP, sauce cotta et sauce burger du chef, le tout accompagné de frites maison et salade

29.00



**La portion de frites maison**

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

8.50



*Disponible en continu l'après-midi*

Prix en CHF - TVA 8.1%



Végétarien



100% végétal

Suite et desserts au verso

## - Plutôt envie de ...découverte -

### Tajine de légumes

de notre potager ou de la ferme Faver à Wallenbuch (selon récoltes)  
Oeuf, citron confit et olives

29.00 

### Gigli (pâtes) artisanales

sauce aux légumes grillés et mozzarella di buffala

29.00 

### Vitello Tonnato

Rôti de Veau (CH) tranché froid, sauce au thon et câpres, frites maison

33.00

## - ...de viande -

### Viande du moment

Accompagnée de pommes de terre rôties et crème fraîche aux herbes aromatiques

39.00

## - ...de poisson -

### Poisson du moment

Riz basmati et légumes de notre potager ou de la ferme Faver à Wallenbuch (selon récoltes)

39.00

## - Desserts -

**Coupe de nectarines poêlées**,  
mousseline de mascarpone et spéculoos

12.00

**Fondue de chocolat Villars Boudji 63%** aux fruits frais et glace au choix\*

13.00

**Gâteau au fromage blanc, citron vert et framboises**

12.00

**Café gourmand**

Profiterole glacée au choix\*, sauce chocolat, gourmandise du moment et mini crème brûlée

13.00

**Glaces Mövenpick** \* 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.



Disponible en continu l'après-midi

Géré par



Prix en CHF - TVA 8.1%



100% végétal

Centre d'Intégration  
Socioprofessionnelle  
Fribourg