

- Notre CARTE AUTOMNALE -

Selon l'humeur des Chefs et la récolte au potager

21.00

Assiette servie à midi
du lundi au vendredi

Suggestion de la semaine

25.00

Assiette servie à midi
du lundi au vendredi

- Entrées -

Salade du Domaine

9.50



Salade de mâche, rapés de betterave,
carotte & chou blanc, graines de
tournesol et notre sauce italienne
**Servie dans son bol croustillant
avec une tartine de houmous à la courge**

Potage du moment

12.00



Servi avec graines & croutons

Terrine de chasse vaudoise

15.00

Terrine maison de chevreuil
suisse (chasse vaudoise), chutney
aux oignons rouges & panier de
toasts

- Grandes salades -

Salade d'alpage *servie dans son bol croustillant à base de blé*

27.00



Salade verte, tommes panées, endive, betterave crue, poire rôtie, noix torréfiées au
miel, avec notre sauce italienne

Salade d'automne *servie dans son bol croustillant à base de blé*

27.00



Salade verte, mâche, endive, pleurotes de M. Ben, courge rôtie, œuf à 65°C, croûtons
& vinaigrette miel-romarin

- Burgers -

Pain sans gluten sur demande*

L'incontournable burger fribourgeois

Bun maison aux graines de sésame, steak haché maison pur bœuf (CH), lard (CH),
chou blanc croquant au cumin, salade, vacherin fribourgeois AOP, sauce burger
des chefs, le tout accompagné de frites maison et salade

29.00

Ou sa version végétarienne

Bun maison aux graines de sésame, steak de tofu fumé suisse*, chou blanc
croquant au cumin, sauce burger des chefs, accompagné de frites maison et
salade

29.00



La portion de frites maison

8.50



Sauce à choix : ketchup*, mayonnaise*, sauce des chefs

- A chacun son envie -

Ragoût de pleurotes

Râgout de pleurotes de M. Ben, petits marrons, courge rôtie, choux de Bruxelles & gnocchis artisanaux

29.00



Fondue fribourgeoise de la laiterie Schafer à Cressier

Vacherin fribourgeois AOP Bio, St-Urbain & Mont Vully Bio (portion de 200 gr.)
Servie avec pain & pommes de terre

27.00



Plateau télé sans TV

Terrine maison de chevreuil suisse (chasse vaudoise), potage du moment, tartine de houmous à la courge, fromage régional, cornichons & panier de toasts

29.00

- Envie de viande -

Médallions de chevreuil suisse

45.00

Médallions de chevreuil suisse (chasse vaudoise), pomme aux airelles, choux de Bruxelles, chou rouge, poire à Botzi AOP, châtaignes & tagliatelles artisanales

- Envie de poisson -

Filet de truite saumonée de la Gruyère

41.00

Filet de truite saumonée de Neirivue en Gruyère, sauce aux agrumes, riz safrané & légumes de saison

- Place aux desserts -

Escale sucrée en Gruyère

13.00

Traditionnelle tarte au vin cuit, meringue Angélo Rime & double crème de la Gruyère

Fondue de chocolat Villars Boudji 63%

13.00

avec fruits frais et boule de *glace ou *sorbet Mövenpick au choix

Café gourmand

13.00

Profiterole glacée arôme au choix*, sauce chocolat maison, mini crème brûlée, feuilleté de pain perdu sauce caramel & un café, espresso ou thé bio traditionnel

Coulant au chocolat 15 minutes de patience - 100% gourmand - Zéro regret

13.00

Coulant au chocolat fait maison, avec son cœur fondant, il est accompagné d'une compotée de petits fruits tièdes



Glaces Mövenpick* consultez notre selection de coupes et découvrez 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.

