

- Notre CARTE ESTIVALE -

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

Assortiment de salade verte de
saison, concombres, tomate de
Kerzers, carottes, melon, graines
torréfiées & notre sauce italienne
Servie dans son bol croustillant



Gaspacho estival

12.00

Concombres, crème végétale,
menthe, huile d'olive
Servi avec des toasts à l'ail



- Grandes salades -

Salade César *servie dans son bol croustillant à base de blé*

27.00

Filet de poulet grillé (CH), salade romaine, œuf, croûtons, chips de lard (CH),
parmesan, sésame noir & notre sauce césar

Salade de burrata *servie dans son bol croustillant à base de blé*

27.00

Assortiment de salade verte de saison, burrata, tomates de Kerzers, basilic,
melon & notre sauce italienne



Poké bowl

27.00

Riz à sushi, brocolis, radis blancs, tomates de Kerzers, sauce soja bio, edamame, patates
douce, **Swiss kimchi doux, sésame torréfié
& une sauce blanche végétalienne



** Kimchi, de tradition coréenne est un plat à base de légumes fermentés, principalement du chou

- 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),
courgettes & aubergines rôties, salade, vacherin fribourgeois AOP, sauce burger
des chefs, le tout accompagné de frites maison et salade

Ou sa version végétarienne *Planted

29.00

Bun maison aux graines de sésame, effiloché *Planted BBQ, **Swiss Kimchi doux,
vacherin fribourgeois AOP, cotta aux herbes, sauce burger des chefs,
accompagné de frites maison et salade



** Kimchi, de tradition coréenne est un plat à base de légumes fermentés, principalement du chou

La portion de frites maison

8.50

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



- Fraîcheur & Tradition -

Tagliatelles artisanales aux brocolis et perles de yuzu	29.00	
Fleurettes de brocoli croquantes avec ses tiges finement taillées, basilic, radis blanc, edamame, amandes effilées torréfiées, sauce vierge & perles de yuzu		
Fondue fribourgeoise de la laiterie Schafer à Cressier	27.00	
Vacherin fribourgeois AOP Bio, St-Urbain & Mont Vully Bio (portion de 200 gr.) Servie avec du pain & des pommes de terre		
Vitello tonnato	33.00	
Tranches de rôti froid de veau suisse, sauce au thon & câpres, frites maison		

- Ambiance Grillade -

Brochette de bœuf Suisse	41.00	
Composée de pièces de bœuf suisse du boucher & lard grillé, alternée de légumes grillés, frites maison et sauce tandoori		
Brochette végétale	38.00	
Brochette végétale à base de pois *Planted, alternée de légumes grillés, frites maison et sauce tandoori		

- Envie de Poisson -

Filet de truite saumonée de la Gruyère	41.00	
Beurre citronné aux herbes, légumes de saison et pommes de terre poêlées		

- Place aux Desserts -

Enfin le retour du cheesecake aux fruits rouges	12.00	
Poké bowl de fruits	13.00	
Sélection de fruits frais selon l'arrivage, noix de coco grillée et boule de *sorbet Mövenpick abricot		
Fondue de chocolat	13.00	
avec fruits frais et boule de *glace ou *sorbet Mövenpick au choix		
Café gourmand	13.00	
Profiterole glacée au choix*, sauce chocolat maison, gourmandise du moment et mini crème brûlée – le tout servi avec un café, espresso ou thé classique		
Banana split	13.50	
Banane coupée, accompagnée de *glaces Mövenpick vanille & sorbet fraise-framboise, nappée de crème chantilly, amandes effilées & chocolat chaud maison		
Glaces Mövenpick* consultez notre sélection 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.

