

le jardin

restaurant du domaine

CARTE AUTOMNALE

Selon l'humeur des Chefs et la récolte du potager

21.00

Assiette servie uniquement à
midi du lundi au vendredi

Suggestion de la semaine

25.00

Assiette servie midi et soir du
lundi au vendredi

- Entrées -

Salade du Domaine

9.50

Salade de mâche, râpés de
betterave, carotte & chou blanc,
graines de tournesol et notre
sauce italienne



**Servies dans son bol croustillant
avec une tartine de houmous à la
courge**

Potage du moment



12.00

Servi avec graines & croûtons

Terrine de chasse vaudoise



15.00

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

- Grande salade -

Servie dans un bol croustillant à base de blé

Salade d'alpage



27.00

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

Salade d'automne



27.00

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

- Burgers -

Pain sans gluten* sur demande

L'incontournable Burger Fribourgeois

29.00

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

Ou sa version végétarienne



29.00

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

La portion de frites maison



8.50

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



- A chacun son envie -

Ragoût de pleurotes

Nouilles de courge aux ciseaux faites maison, petits marrons, ragoût de pleurotes de M. Ben, courge rôtie & choux de Bruxelles



29.00

Fondue fribourgeoise de la laiterie Schafer à Cressier

Fondue fribourgeoise de la laiterie Schafer à Cressier
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

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

45.00

- Envie de poisson -

Filet de truite saumonée de la Gruyère

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

41.00

- Place aux desserts -

Escale sucrée en Gruyère

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

13.00

Fondue de chocolat Villars Boudji 63%

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

13.00

Café gourmand

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

13.00

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

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



13.00

Glaces Mövenpick*



* 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

Géré par

Prix en CHF - TVA 8.1%



100% végétal

Centre d'Intégration
Socioprofessionnelle
Fribourg