

le jardin

restaurant du domaine

NOTRE CARTE ESTIVALE

Selon l'humeur des Chefs et de notre potager

Assiette servie uniquement à
midi du lundi au vendredi

21.00

Suggestion de la semaine

Assiette servie midi et soir du
lundi au vendredi

25.00

- Entrées -

Salade du Domaine

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



9.50

Gaspacho d'été

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



12.00

- Grandes salades -

Servi dans un bol croustillant à base de blé

Salade César

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

27.00

Salade de burrata

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



27.00

Poké bowl

Riz à sushi, brocolis, radis blancs, tomates de Chiètres, sauce soja bio, edamame, patates douces,
**Swiss kimchi doux, sésame torréfié & une sauce blanche végétalienne
**Kimchi, de tradition coréenne est un plat à base de légumes fermentés, principalement du chou



27.00

- Burgers -

Pain sans gluten* sur demande

L'incontournable Burger Fribourgeois

Bun maison aux graines de sésame, steak haché maison pur bœuf (CH), lard (CH), courgettes & aubergines rôties, 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, 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



29.00

La portion de frites maison

Sauce à choix : ketchup, * mayonnaise, * burger du chef



8.50



- Fraîcheur & Traditions -

Tagliatelles artisanales aux brocolis et perles de yuzu

Fleurettes de brocoli croquantes avec ses tiges finement taillées, basilic, radis blanc, edamame, amandes effilées torréfiées, sauce vierge & perles de yuzu

 29.00

Fondue fribourgeoise de la laiterie Schafer à Cressier

Fondue au Vacherin fribourgeois AOP, Gruyère AOP et Mont Vully servie avec pain & pommes de terre

 27.00

Vitello tonnato

Tranches de rôti froid de Veau Suisse, sauce au thon & câpres, frites maison

33.00

- Ambiance Grillade -

Brochette de boeuf Suisse

Composée de pièces de bœuf suisse du boucher & lard grillé, alternée de légumes grillés, frites maison et sauce tandoori

41.00

Brochette barbecue végétal

Brochette végétale à base de pois *Planted, alternée de légumes grillés, frites maison et sauce tandoori

38.00

- Envie de Poisson -

Filet de truite saumonée de la Gruyère

Beurre citronné aux herbes, légumes de saison et pommes de terre poêlées

41.00

- Place aux Desserts -

Enfin le retour du cheesecake aux fruits rouges du Chef

 12.00

Poké bowl de fruits

Sélection de fruits frais selon l'arrivage, noix de coco grillée et boule de *sorbet Mövenpick abricot

 13.00

Fondue de chocolat

aux fruits frais et mini choux à la crème vanille

13.00

Café gourmand

Profiterole glacée au choix*, sauce chocolat maison, gourmandise du moment et mini crème brûlée - le tout servi avec un café, espresso ou thé classique

13.00

Banana split

Banane coupée, accompagnée de *glaces Mövenpick vanille & sorbet fraise-framboise, nappée de crème chantilly, amandes effilées & chocolat chaud maison

13.50

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