



## ASSIETTE DU JOUR

**Selon l'humeur des Chefs 😊 Uniquement à midi 20.00**

## NOS ENTRÉES

**Salade du Domaine entrée ou accompagnement 8.00**   
*Salade verte, compotée de lentilles vertes, pommes de terre grenaille, coleslaw végane, sauce italienne*

**Potage ou crème du moment entrée 6.00 plat 11.00**  
*Demandez-nous...*

**Terrine maison de légumes d'hiver entrée 10.00 plat 20.00**   
*Coulis de La Cotta « New Roots », curry-gingembre*

## NOTRE GRANDE SALADE

**Salade hivernale 24.00**   
*Salade verte, endives, orange, falafels de soja au sésame et lin, noix de cajou, sauce « New Roots » au Yuzu*

## NOTRE BURGER

**L'Incontournable Burger Fribourgeois 29.00**  
*Bun maison au sésame, steak haché pur bœuf maison (viande Suisse), Vacherin fribourgeois AOP, lard (CH), chou croquant mariné, sauce burger maison, salade verte et frites maison*

**La portion de frites maison 8.00**

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel. Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la possible présence d'allergènes dans les plats.

\* L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

Prix en CHF – TVA 7.7% inclus



Nous vous remercions de privilégier le paiement sans espèce et sans contact.

## Plutôt envie de DECOUVERTE ?

**Champignon Porto Bello farci 29.00**   
*La Cotta « New Roots » aux herbes, paillasson de pommes de terre, coulis de crème végane et dés de citrouille*

## ... de SAVEURS ?

**Tagliatelle fraîche à la betterave 27.00**   
*Endives rouges braisées, sauce aux noix et aux poires et sa crème de pecorino*

**« Pot au feu » végétarien 27.00**   
*Carottes, poireaux, céleri, oignons, pommes de terre grenaille, galette de légumineuses, mousse de raifort et ses croûtons aux herbes et piment*

## .... de VIANDE ?

**Pièce de viande du moment, selon le marché 39.00**  
*Carottes, endives rouges braisées, poireaux, pommes de terre grenaille*

## ... de POISSON ?

**Poisson du moment, selon arrivage 39.00**  
*Céleri, poireaux, endives rouges braisées et paillasson de pommes de terre*

## DESSERTS

**Coulant Chocolat maison à l'orange et glace vanille\* 11.00**  
*Certifié 100% plaisir, à déguster sans complexe (12 min cuisson)*

**Tarte du moment et sa glace 11.00**

**Café gourmand 11.00**  
*Mini crème brûlée aux épices, glace au choix\*, gâteau aux noisettes*

**Glaces Mövenpick \***  
*Consultez la carte des glaces*

Végétarien

Végane