



ASSIETTE DU JOUR

Selon l'humeur des Chefs et de notre Potager



20.00

Uniquement à midi

ENTRÉES

Salade du Domaine dans son bol croustillant entrée ou accompagnement



8.00

Salade frisée, endives, radis, compotée de lentilles vertes, pousses d'épinards, suprêmes d'orange, graines torrifiées

Potage ou crème du moment



entrée 6.00

plat 11.00

GRANDES SALADES

Servies dans un bol croustillant à base de blé

Salade aux quatre fromages



25.00

Salade frisée, endives, dés de l'alpage, vacherin pané, tartine de cotta aux herbes, tomme de chèvre à l'huile de truffe, pommes, radis et fines herbes

Salade de truite de Belfaux

25.00

Filet de truite, pommes de terre à l'huile de colza, salade verte, oignons rouges et cornichons

BURGERS

L'Incontournable Burger Fribourgeois

29.00

Bun maison, steak haché maison, pur bœuf (Suisse), vacherin fribourgeois AOP, lard (Suisse), salade, compotée de carottes et betteraves aux épices, sauce burger du chef, accompagnée de frites maison et de coleslaw

Ou sa version végétarienne



29.00

Bun maison, galette de chili sin carne, vacherin fribourgeois AOP, salade, sauce burger du chef à la cotta et avocat, accompagnée de frites maison et de coleslaw

La portion de frites maison



8.00

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



Plutôt envie de DECOUVERTE ?

Pastilla de tofu aux côtes de bettes



29.00

Pastilla garnie de tofu, côtes de bettes, carottes, vermicelles de riz, pistaches torréfiées, menthe, coriandre, sauce yogourt d'amande à l'ail et pickles d'oignons rouges, riz au safran

Ravioles fribourgeoises



29.00

Ravioles au vacherin et gruyère AOP, ravioles à la ricotta et ail des ours, sauce crémeuse, fondue de poireaux, croustillant au fromage accompagné d'un mesclun de notre jardin

Comme un Plateau télé ...sans TV... un verre de vin inclus ou une citronnade



27.00

Coleslaw, potage maison, croustillant d'épinards, salade de truite, vacherin fribourgeois AOP, fromage d'alpage, fromage végétan aux herbes, cornichons, noix, pains assortis

... de VIANDE ?

Pièce de viande du moment, selon le marché

39.00

Accompagnée d'un gratin de pommes de terre et patates douces, légumes de saison

... de POISSON ?

Poisson du moment, selon arrivage

39.00

Accompagné d'un riz au safran, croustillant d'épinards et légumes de saison

DESSERTS

Crème brûlée à l'orange

11.00

Tarte fondante au chocolat et sa glace vanille

11.00

Gâteau moelleux aux amandes et Amaretto



11.00

Accompagné de son duo de sorbets et d'une tuile aux amandes

Café gourmand

12.00

Profiterole glacée au choix sauce chocolat, gourmandise du moment, crème brûlée à l'orange*

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.
Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la possible présence d'allergènes dans les plats.

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

