





## ASSIETTE DU JOUR

**Selon l'humeur des Chefs et de notre Potager**  **20.00**  
*Uniquement à midi*


## ENTRÉES


**Salade du Domaine** entrée ou accompagnement  **8.00**  
*Salade, tomates, courgettes marinées, concombre, radis, ciboulette, graines torrifiées*


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

## GRANDES SALADES et BOWL

*Servis dans un bol croustillant à base de blé*


**Salade de l'Armailli**  **25.00**  
*Chèvre chaud sur toast de pain aux céréales, salade, figues, noix, carottes, fines herbes et vinaigrette au miel*

**Salade végétarienne façon César**  **25.00**  
*Salade, émincé de pois jaunes « Planted » pané au parmesan, croûtons, œuf dur, oignons frits, parmesan et sauce végétarienne César à la ricotta végane*

**Bowl sweet and sour** **27.00**  
*Riz parfumé, poulet ou « Planted », oignon rouge, avocat, tomates cerises, mangue, carottes, ciboulette, graines de grenade, pamplemousse et sauce aigre douce*  
**Choisissez votre version Poulet ou Planted** 

## BURGERS


**L'Incontournable Burger Fribourgeois** **29.00**  
*Bun maison, steak haché pur bœuf maison (viande Suisse), Vacherin fribourgeois AOP, lard (CH), légumes grillés (aubergines, poivrons, courgettes), sauce maison, salade verte et frites maison*

**Ou sa version végétarienne**  **29.00**  
*Bun maison, effiloché Planted mariné grillé, Vacherin fribourgeois AOP, légumes grillés (aubergines, poivrons, courgettes), sauce maison, salade verte et frites maison*

**La portion de frites maison**  **8.00**



## Plutôt envie de DECOUVERTE ?

**Aubergine farcie aux légumes de saison**  **29.00**

*Aubergine, courgette, tomate, carotte, oignon, herbes de Provence, sauce à la ricotta végane et riz parfumé*

**Tagliatelle sauce Ajvar et tartare de légumes**  **29.00**

*Tagliatelle artisanale miel-citron, légumes de saisons*

**Tajine végétarien**  **29.00**

*Tajine de légumes de saison, oignons confits, abricots secs, amandes, boulgour fin et crème de ricotta végane à la menthe fraîche*

## ... de VIANDE ?

**Pièce de viande du moment, selon le marché** **39.00**

*Accompagnée de légumes grillés et pommes de terre rôties aux herbes*

## ... de POISSON ?

**Poisson du moment, selon arrivage** **39.00**

*Accompagné de légumes grillés et pommes de terre rôties aux herbes*

## DESSERTS

**Entremet au citron façon Cheesecake**  **11.00**

**Profiteroles glacées fraise/framboise et vanille** **11.00**

*Sauce au chocolat*

**Mille-feuille aux fraises** **11.00**

*Crème vanille*

**Café gourmand** **12.00**

*Profiterole glacée au choix\* sauce chocolat, gourmandise du moment, mini crème brûlée*

**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.