

Carte d'été

ASSIETTE DU JOUR

Selon l'humeur des Chefs et de notre Potager

Uniquement à midi

20.00

ENTRÉES

Salade du Domaine entrée ou accompagnement

8.00

Salade, tomates, courgettes marinées, concombre, radis, ciboulette, graines torréfiées

Gaspacho du moment

entrée 6.00

plat 11.00

Demandez-nous... O ou VEGAN



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 VEGAN

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 Aubergine, courgette, tomate, carotte, oignon, herbes de Provence, sauce à la ricotta végane et riz parfumé	29.00
Tagliatelle sauce Ajvar et tartare de légumes Tagliatelle artisanale miel-citron, légumes de saisons	29.00
Tajine végétarien Tajine de légumes de saison, oignons confits, abricots secs, amandes, boulgour fir	29.00

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

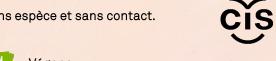
... de VIANDE? Pièce de viande du moment, selon le marché 39.00 Accompagnée de légumes grillés et pommes de terre rôties aux herbes ... de POISSON? Poisson du moment, selon arrivage 39.00 Accompagné de légumes grillés et pommes de terre rôties aux herbes **DESSERTS** Entremet au citron façon Cheesecake NYEGAN 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

* 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.

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

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



Glaces Mövenpick *