

# Carte

## Entrées



<b>Salade verte en vinaigrette</b> <i>Assortiment de diverses variétés de salade verte</i>	7.00 Fr.
<b>Crème de courge au lait de coco et curcuma</b> <i>Crème de courge au lait de coco et curcuma, servie avec croûtons à l'ail</i>	12.00 Fr.
<b>Terrine de saison, gelée de coing et petit pain grillé</b> <i>Terrine selon arrivage accompagnée de sa gelée de coing et de petit pain grillé</i>	13.00 Fr.
<b>Mini croûte aux saveurs d'automne</b> <i>La mini croûte aux champignons, pain à l'ail grillé, sauce crémeuse au mélange champignons</i>	15.00 Fr.
<b>Petite saladine foie gras de canard et framboises</b> <i>Escalope de foie gras de canard poêlée et déglacée au vinaigre de framboise servie sur un toast légèrement grillé et son mesclun de salade</i>	16.00 Fr.
<b>Salade Caesar</b> <i>Salade mêlée, dés de poulet rôti, croûtons à l'ail, tomates, oignons, œuf dur, copeaux de parmesan</i>	17.00 Fr.
<b>Salade de chèvre chaud au miel</b> <i>Salade mesclun, petits pains grillés avec fromage de chèvre et miel, noix, tomates cerises et julienne de pomme</i>	17.00 Fr.
<b>Bœuf du Simmenthal en carpaccio</b> <i>Carpaccio de bœuf mariné aux herbes des montagnes, copeaux de parmesan et mesclun</i>	19.00 Fr.
<b>Grande saladine de foie gras de canard et framboises (*)</b> <i>Escalopes de foie gras de canard poêlées et déglacées au vinaigre de framboise servies sur leurs toasts légèrement grillés et mesclun de salade. (*) : Supplément en menu 6 CHF</i>	22.00 Fr.

### Informations Allergènes

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

## Pâtes



<b>Nouilles chinoises aux légumes asia</b> <i>Nouilles de riz servies avec mélange de légumes Asia, sauce huître, soja, curry, ail, poivre de Cayenne</i>	19.00 Fr.
<b>Nouilles chinoises aux crevettes sautées</b> <i>Nouilles de riz servies avec crevettes sautées au mélange de légumes Asia, sauce huître, soja, curry, ail, poivre de Cayenne</i>	26.00 Fr.
<b>Nouilles chinoises au bœuf sauté</b> <i>Nouilles de riz au bœuf sauté (120 g) servies avec mélange de légumes Asia, sauce huître, soja, curry, ail, poivre de Cayenne</i>	27.00 Fr.

### Informations Allergènes

Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

## Poissons



---

<b>Filets de perche frits en pâte à bière, sauce tartare</b>	28.00 Fr.
<i>Beignets de filets de perche frits accompagnés de sauce tartare - Une garniture au choix (Frites, riz ou légumes variés) - Garniture supplémentaire 3.00 CHF</i>	
<b>Columbo de crevettes Black tigers aux légumes</b>	30.00 Fr.
<i>Crevettes sautées et légumes servis avec leur sauce au lait de coco, colombo, ail et poivre de Cayenne - Servi avec du riz - Garniture supplémentaire 3.00 CHF</i>	
<b>Filets de perche meunières (*)</b>	34.00 Fr.
<i>Filets de perche meunières - Une garniture au choix (frites, riz, légumes variés) - Garniture supplémentaire 3.00 CHF - (*) : Supplément en menu 6 CHF</i>	
<b>Informations Allergènes</b>	
<i>Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.</i>	

---

## Viandes



---

<b>Red Stone Burger</b>	29.00 Fr.
<i>Red Stone Burger Red Chilli Bun, steak haché frais pur bœuf 5% MG, salade, Vacherin AOP, sauce tartare, lard grillé - Une garniture au choix (frites, riz, légumes croquants) - Garniture supplémentaire 3.00 CHF</i>	
<i>Provenance de la viande: CH</i>	
<b>Tartare de bœuf</b>	29.00 Fr.
<i>Assaisonné et servi avec frites, salade, toasts et beurre.</i>	
<i>Provenance de la viande: CH</i>	
<b>Entrecôte de cheval (300 gr) (*)</b>	38.00 Fr.
<i>Entrecôte de cheval (300 gr.) Beurre maison - Une garniture au choix (frites, riz, légumes) - Garniture supplémentaire 3.00 CHF - (*) : Supplément en menu 6 CHF</i>	
<b>Émincé de chevreuil aux bolets (*)</b>	39.00 Fr.
<i>Emincé de chevreuil aux bolets, sauce aux airelles et bigarreaux, servi avec choux rouges, demi-poire aux airelles, spätzli</i>	
<i>(*) : Supplément en menu 6 CHF</i>	
<b>Médallions de chevreuil, sauce aux airelles(*)</b>	39.00 Fr.
<i>Médallions de chevreuil avec garniture de chasse (Ananas, pêche, poire à botzi, choux rouge, marrons). Servi avec spätzli et sauce aux airelles.</i>	
<i>(*) Supplément en menu CHF 6.-</i>	
<b>Entrecôte de cerf, demi-poire aux airelles (*)</b>	39.00 Fr.
<i>Entrecôte de cerf servie avec une sauce aux airelles et bigarreaux, choux rouges, marrons, demi-poire aux airelles, spätzli</i>	
<i>(*) : Supplément en menu 6 CHF</i>	
<b>Pièce de bœuf du boucher, sauce Roquefort (*)</b>	44.00 Fr.
<i>Viande de boeuf selon arrivage, snackée et servie avec sauce Roquefort - Une garniture au choix (frites, riz, légumes) - Garniture supplémentaire 3.00 CHF - (*) : Supplément en menu 6 CHF</i>	
<b>Informations Allergènes</b>	
<i>Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.</i>	

---

## Nos propositions végétariennes



<b>Salade verte en vinaigrette</b> <i>Assortiment de diverses variétés de salade verte</i>	7.00 Fr.
<b>Crème de courge au lait de coco et curcuma</b> <i>Crème de courge au lait de coco et curcuma, servie avec croûtons à l'ail</i>	12.00 Fr.
<b>Salade de chèvre chaud au miel</b> <i>Salade mesclun, petits pains grillés avec fromage de chèvre et miel, noix, tomates cerises et julienne de pomme</i>	17.00 Fr.
<b>Nouilles chinoises aux légumes asia</b> <i>Nouilles de riz servies avec mélange de légumes Asia, sauce huître, soja, curry, ail, poivre de Cayenne</i>	19.00 Fr.
<b>Duo de feuilleté aux champignons</b> <i>Duo de feuilleté et sauce crémeuse aux champignons</i> <i>Une garniture au choix (Frites, riz, légumes) - Garniture supplémentaire 3.00 CHF</i>	21.00 Fr.
<b>Informations Allergènes</b> <i>Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.</i>	

## Desserts



<b>Café Fribourgeois</b> <i>Pain d'anis, bricelet, mini meringue et crème double (produits locaux)</i>	13.00 Fr.
<b>Café gourmand</b> <i>Assortiment de mignardises, 3 pièces</i>	12.00 Fr.
<b>Meringues artisanales et crème double</b> <i>Meringues artisanales de la région de gruyère et crème double</i>	12.00 Fr.
<b>Tarte tatin et boule de glace vanille</b> <i>Tarte aux pommes caramélisées, servie tiède avec glace vanille</i>	13.00 Fr.
<b>Sélection de fromages affinés (*)</b> <i>Gruyère et Vacherin AOP, bleu de Grangeneuve, fromage de chèvre local - (*): Supplément en menu 3.-CHF</i>	15.00 Fr.
<b>Fondant au chocolat au coulis de fruits rouges</b> <i>Fondant au chocolat et son coulis de fruits rouges</i>	13.00 Fr.
<b>Ananas flambé et caramel gourmand</b> <i>Ananas frais rôti flambé au Cointreau accompagné d'un caramel gourmand et de sa glace vanille</i>	14.00 Fr.
<b>Colonel</b> <i>2 boules de sorbet citron et vodka (4cl)</i>	13.00 Fr.
<b>Framboisine</b> <i>2 boules de sorbet fraise/ramboise et liqueur de fraise (4cl)</i>	13.00 Fr.
<b>Deauville</b> <i>2 boules de sorbet pomme et calvados (4cl)</i>	13.00 Fr.
<b>La valaisanne</b> <i>2 boules de sorbet abricot et abricotine (4cl)</i>	13.00 Fr.
<b>La boule</b> <i>Citron, fraise-ramboise, pomme, fruits de la passion, vanille, chocolat, café, caramel, pistache</i>	3.00 Fr.
<b>Informations Allergènes</b> <i>Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.</i>	