

Carte

Entrées



Salade verte du Dzodzet	8.00 Fr.
<i>Assortiment de diverses variétés de salade verte, tomates cerises, croûtons et vinaigrette</i>	
Crème de courge parfumée au curcuma	12.00 Fr.
<i>Crème de courge au lait de coco et curcuma, servie avec croûtons à l'ail</i>	
Terrine de saison et son croustillant	15.00 Fr.
<i>Terrine selon arrivage, gelée de coing et petit pain grillé</i>	
La mini croûte aux champignons	17.00 Fr.
<i>La mini croûte aux champignons, pain à l'ail grillé, sauce crémeuse au mélange champignons</i>	
Salade Caesar	17.00 Fr.
<i>Salade mêlée, dés de poulet rôti, croûtons à l'ail, tomates, oignons, œuf dur, copeaux de parmesan</i>	
Salade de chèvre chaud au miel	17.00 Fr.
<i>Salade mesclun, petits pains grillés avec fromage de chèvre et miel, noix, tomates cerises et julienne de pomme</i>	
Foie gras de canard poêlé, sauce passion (*)	26.00 Fr.
<i>Foie gras de canard poêlé accompagné d'une sauce passion et d'un toast grillé</i>	
<i>(*) Supplément de CHF 6.- en menu</i>	

Informations Allergènes

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

Pâtes



Nouilles chinoises aux légumes asia	21.00 Fr.
<i>Nouilles de riz servies avec mélange de légumes Asia, sauce huître, soja, curry, ail, poivre de Cayenne</i>	
Raviolis ricotta épinards et sauce gorgonzola	22.00 Fr.
Nouilles chinoises aux crevettes sautées	26.00 Fr.
<i>Nouilles de riz servies avec crevettes sautées au mélange de légumes Asia, sauce huître, soja, curry, ail, poivre de Cayenne</i>	
Nouilles chinoises au bœuf sauté	27.00 Fr.
<i>Nouilles de riz au bœuf sauté (120 g) servies avec mélange de légumes Asia, sauce huître, soja, curry, ail, poivre de Cayenne</i>	

Informations Allergènes

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

Poissons



Moules de bouchot AOP de la Baie du Mont-Saint-Michel 28.00 Fr.
Cuisinées façon marinère et servies avec frites

Filets de perche frits en pâte à bière, sauce tartare 28.00 Fr.
Beignets de filets de perche frits accompagnés de sauce tartare
Une garniture au choix (Frites, riz ou légumes)
Garniture supplémentaire 3.00 CHF

Filets de perche meunières 34.00 Fr.
Filets de perche façon meunières servis avec citron et sauce tartare
Une garniture au choix (frites, riz, légumes)
Garniture supplémentaire 3.00 CHF

Informations Allergènes

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

Viandes



Poulet au panier 26.00 Fr.
Poulet rôti et frit pour plus de craquant, servi avec frites et sauce tartare

Red Stone Burger 29.00 Fr.
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
Provenance de la viande: CH

Tartare de bœuf 29.00 Fr.
Assaisonné et servi avec frites, salade, toasts et beurre.
Provenance de la viande: CH

Cordon bleu fribourgeois maison 34.00 Fr.
Cordon bleu de porc, jambon et vacherin fribourgeois AOC, une garniture au choix

Émincé de chevreuil aux bolets (*) 39.00 Fr.
Emincé de chevreuil aux bolets, sauce aux airelles et bigarreaux, servi avec choux rouges, demi-poire aux airelles, spätzli
() : Supplément en menu 6 CHF*

Médallions de chevreuil, sauce aux airelles(*) 39.00 Fr.
Médallions de chevreuil avec garniture de chasse (Ananas, pêche, poire à botzi, choux rouge, marrons). Servi avec spätzli et sauce aux airelles.
() Supplément en menu CHF 6.-*

Entrecôte de bœuf (Irland Dry-aged) Beurre maison(*) 43.00 Fr.
Viande rassie sur os
Garniture au choix (frites, riz, légumes variés) -
() : Supplément en menu 6 CHF*

Informations Allergènes

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

Nos propositions végétariennes



Salade verte du Dzodzet	8.00 Fr.
<i>Assortiment de diverses variétés de salade verte, tomates cerises, croûtons et vinaigrette</i>	
Salade de chèvre chaud au miel	17.00 Fr.
<i>Salade mesclun, petits pains grillés avec fromage de chèvre et miel, noix, tomates cerises et julienne de pomme</i>	
Nouilles chinoises aux légumes asia	21.00 Fr.
<i>Nouilles de riz servies avec mélange de légumes Asia, sauce huître, soja, curry, ail, poivre de Cayenne</i>	
Duo de feuilletés aux champignons	21.00 Fr.
<i>Duo de feuilleté et sauce crémeuse aux champignons</i>	
<i>Une garniture au choix (Frites, riz, légumes) - Garniture supplémentaire 3.00 CHF</i>	
Raviolis ricotta épinards et sauce gorgonzola	22.00 Fr.
Informations Allergènes	
<i>Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.</i>	

Desserts



Café Fribourgeois	13.00 Fr.
<i>Pain d'anis, bricelet, mini meringue et crème double (produits locaux)</i>	
Café gourmand	13.00 Fr.
<i>Assortiment de mignardises, 4 pièces</i>	
Meringues artisanales et crème double	13.00 Fr.
<i>Meringues artisanales de la région de gruyère et crème double</i>	
Fondant au chocolat au coulis de fruits rouges	14.00 Fr.
<i>Fondant au chocolat et son coulis de fruits rouges</i>	
Crêpe au coulis de chocolat, glace vanille et chantilly	14.00 Fr.
Poire Belle-Hélène	14.00 Fr.
<i>Glace vanille 2 boules, poires au sirop, coulis de chocolat, chantilly</i>	
Coupe Danemark	14.00 Fr.
<i>2 boules de glace vanille, coulis chocolat et chantilly</i>	
Pêche Melba	14.00 Fr.
<i>2 boules de glaces vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouge et chantilly</i>	
Colonel	13.00 Fr.
<i>2 boules de sorbet citron et vodka (4cl)</i>	
Framboisine	13.00 Fr.
<i>2 boules de sorbet fraise/ramboise et liqueur de fraise (4cl)</i>	
Deauville	13.00 Fr.
<i>2 boules de sorbet pomme et calvados (4cl)</i>	
La valaisanne	13.00 Fr.
<i>2 boules de sorbet abricot et abricotine (4cl)</i>	
La boule	3.00 Fr.
<i>Citron, fraise-ramboise, pomme, fruits de la passion, vanille, chocolat, café, caramel, pistache</i>	
Informations Allergènes	
<i>Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.</i>	