

Carte des mets et des boissons



La pinte fribourgeoise

REPAS

Fondue moitié-moitié 220 g	24.-
Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP	
Fondue Vacherin Fribourgeois AOP 220 g	26.-
Assiette de Bénichon	26.-
Jambon de la Borne AOP, Saucisson fribourgeois, Lard, Choux, Carottes, Pommes de terre, Poire à Botzi AOP	
Tartare de Bœuf 150 g	25.-
Tartare de Truite 150 g	26.-
Ardoise «Plaisirs du Terroir fribourgeois»	19.-
Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Tomme Tendremont, Sérac, Jambon de la Borne AOP, Lard, Saucisses sèches, Pain	

LE COIN DES PETITS

Fondue enfant 110 g - la même que les parents !	12.-
Assiette de Bénichon - demi portion	13.-

DESSERTS

Meringues et Double crème	8.-
Tranche de gâteau au Vin cuit	6.-
Tranche de Gâteau du Vully	5.-

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de vin, bière et cidre aux jeunes de moins de 16 ans, spiritueux, apéritifs et alco pops aux jeunes de moins de 18 ans. Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

Allergènes: notre personnel se tient à disposition.

Prix TVA comprise

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de pommes artisanal 30 cl	3.-
Sirop artisanal 30 cl	2.-
ThéCol 50 cl	5.-
Henniez bleue ou verte 33cl	4.-
Café, Espresso, Thé	4.-

BIÈRES ARTISANALES

Bière blonde - Brasserie du Dzô	6.-
Bière blanche - Brasserie Jüscht's	6.-

VINS BLANCS

	10 cl	50 cl	75 cl
Chasselas, Vully AOC - Schmutz Vins SA	5.-	23.-	
Chasselas, Vully AOC Bio - Vignes de l'Etat			35.-
Traminer, Vully AOC - Schmutz Vins SA			42.-
Freiburger, Vully AOC - Château de Praz			42.-

VINS ROUGES

	10 cl	50 cl	75 cl
Pinot Noir, Vully AOC - Schmutz Vins SA	5.-	23.-	
Grivevin, Assemblage, Cheyres AOC - Cave de Cheyres			35.-
Hôtel Richard, Assemblage, Vully AOC - Schmutz Vins SA			42.-
Gamaret, Vully AOC Bio - Vignes de l'Etat			42.-

SPIRITUEUX

Poire à Botzi 2,5 cl - 43°	5.-
Kirsch 2,5 cl - 40°	5.-
Calvabry 2,5 cl - 40°	5.-

Nos mets sont composés essentiellement
de produits certifiés «Fribourg-regio.garantie».

FRIBOURG
regio.garantie

LES PRODUITS SONT FOURNIS PAR DES ARTISANS PRODUCTEURS MEMBRES DE TERROIR FRIBOURG

Fondue moitié-moitié, Gruyère AOP, Tomme Tendremont

Fondue Pur Vacherin, Vacherin Fribourgeois AOP, Sérac

Crème double

Assiette Bénichon, Jambon de la Borne AOP

Tartare de bœuf

Tartare de truite

Lard sec, saucisses sèches

Pommes de terre

Meringues, Pain

Gâteau au Vin cuit, Pain

Poire à Botzi AOP, Jus de pommes

Gâteau du Vully, Sirop artisanal

Thé froid arôme Poire à Botzi

Bière blonde

Bière blanche

Vins du Vully

Vins du Vully

Vins du Vully

Vins de Cheyres

Eaux-de-vie

Kirsch

Fromagerie Moléson, Orsonnens

Laiterie de Grandvillard

Milco SA, Sorens

Boucherie Blanc, Châtel-St-Denis

Boucherie Blanc, Châtel-St-Denis

Madame Tartare, Vuadens

Metzgerei Götschmann, Giffers

Domaine de Cormagens

Boulangerie Ecoffey, Romont

Boulangerie Buchs, Echarlens

Marché des Chandines, Delley

La Magie de la Ferme, Dompierre

ThéCol, Marly

Brasserie du Dzô, Vuisternens-devant-Romont

Fleisch und Brau, St-Ursen

Château de Praz, Praz

Schmutz Vins SA, Praz

Vignobles de l'Etat de Fribourg

La Cave de Cheyres

Distillerie Morard, Le Bry

La Magie de la Ferme, Dompierre

FRIBOURG
regio•garantie

NOS PROMESSES

- De la région, origine certifiée
- Consommer local, pour une qualité savoureuse, une alimentation saine et durable
- Agriculture locale, dans le respect de la nature, du climat et des animaux
- Elaboration dans la région, emplois et savoir-faire locaux



FRIBOURG

Terroir de valeurs

FRIBOURG
regio•garantie

Le label des produits régionaux fribourgeois

Das Label der Freiburger Regionalprodukte