

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u> CHF	<u>En plat</u> CHF
Salade de mesclun	8.-	
Salade mêlée de saison aux herbettes	14.-	
Pochouse (<i>soupe de poissons du lac</i>), rouille, croûton	15.-	
Soupe de pois cassés d'ici, chorizo et éclats de noisettes	15.-	
Foie gras de canard au torchon et confit du mendiant	22.-	
Escargots du canton de Fribourg dans leurs coquilles, beurre maison	6 p 16.-	12 p 30.-
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"	23.-	40.-
Salade de rampons et endives, œuf frit au panko, copeaux de fromage de chèvre, vinaigrette à l'échalote confite	17.-	30.-

LA BRASSERIE

Boudin aux oignons, cornettes au beurre et mousse de pommes à la cannelle	CH	27.-
Risotto du Vully au Vacherin Mont d'Or	CH	27.-
Rognons de veau à la moutarde de chasselas, rösti et légumes d'hiver	CH	36.-
Bavette de bœuf « Viande de nos Monts » aux échalotes, <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	CH	35.-

LES PLATS DE SAISON

Araignée de veau, sauce "Zézette" <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	CH	37.-
Souris d'agneau braisée à l'orange et bière brune <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	AUS	42.-
Tomahwak de porc du pays grillé, sauce aux morilles <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	CH	40.-
Entrecôte de bœuf "Viande de nos Monts" grillée, sauce au poivre rose <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	CH	45.-
Joues de bœuf braisées au vin rouge et orange <i>Nouilles, légumes d'hiver</i>	CH	34.-

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

* Selon pêche et arrivage

Filets de perche meunière ou aux amandes

* frais du lac Léman, frais d'élevage CH ou FR ou frais importés
(*selon pêche et arrivage du jour)

180 gr. CH, F, EU De 45.-
à 41.-

Salade verte, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare

Tartare de bœuf « Viande de nos Monts » coupé au couteau 150 gr. CH 32.-
Pain toasté et beurre. supplément pommes frites 5.-

Le menu de saison

Salade de rampons et endives, œuf frit,
copeaux de fromage de chèvre, vinaigrette à l'échalote confite

...

Soupe de pois cassés d'ici, chorizo et éclats de noisettes

...

Araignée de veau, sauce "Zézette"
Pommes frites fraîches, légumes d'hiver

...

Moelleux au chocolat, glace vanille

Menu complet CHF 74.-, sans potage CHF 65 .-

Sans changement possible

QUINZAINE IGP/AOP

DU 1 AU 16 FEVRIER 2025

LES VINS DU MOMENT EN BOUTEILLE

Vin blanc

		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• Calamin « Grand Cru » AOC 2023 Alain Parisod, Grandvaux	Btl. 48.-	7.30	14.60	21.90	36.50
• Vigneron de la semaine		1 dl	de 6.60 à 9.50		

Vin rouge

		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• Sangiovese , 2018 Cave de la Cour, Frederic Blondel, Cully	Btl 57.-	8.50	17.00	25.50	42.50
• Vigneron de la semaine		1 dl	de 7.- à 10.-		

Mousseux

• Cuvée Louis Rosé , Blanc de Noir Brut Béat Louis Bujard, Aran	Btl 49.-	8.-- La coupe			
---------------------------------------------------------------------------	-----------------	---------------	--	--	--

TVA 8.1 % incluse