

## 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, croûtons		15.-	
Crème de panais et éclats de chorizo		15.-	
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 rampions et endives, œuf frit au panko, copeaux de fromage de chèvre, vinaigrette et échalote confite		17.-	30.-

## LES PLATS DE SAISON

Boudin noir 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.-

## LA BRASSERIE

Araignée de veau, sauce "Zézette" <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>		CH	37.-
Souris d'agneau braisée au thym et au miel <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>		AUS	42.-
Entrecôte de bœuf "Viande de nos Monts" grillée, sauce au poivre <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.-

TVA 8.1 % incluse

# LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

\* Selon pêche et arrivage

Filets de perche du (lac) Léman ou d'élevage CH*	180 gr.	CH	45.-
meunière ou aux amandes			
<i>Légumes de saison, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare</i>			
Tartare de bœuf « Viande de nos Monts » coupé au couteau	150 gr.	CH	32.-
Pain toasté et beurre.	<i>supplément pommes frites</i>		5.-

## Le menu de saison

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

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

...  
*Tavillon de fromages du pays, pâte de coing maison*

...  
Moelleux au chocolat, glace vanille

**Menu complet CHF 74.-, sans fromage CHF 62.-**  
Sans changement possible

TVA 8.1 % incluse

# LES ARTISANS DE NOS PRODUITS

Nous sommes heureux de vous présenter les mains du terroir avec lesquels nous travaillons :

Viande de nos Monts de la Boucherie Blanc à Châtel-St-Denis

JB Morilles à Onnens

Elevage d'escargots Etienne à Cormondes

Œufs de la famille Haenny-Porchet à Aran

Pains de la boulangerie Panino à Vevey et Bidlingmeyer à Chexbres

L'Artisan Glacier à La Conversion

Poissons Santos à Vuiteboeuf

Et bien sûr, tous les vignerons de notre magnifique région !

## LE COIN DES PETITS LOUPS

Nouilles ou cornettes, au beurre ou  
sauce tomate, salade verte\*  17.-

Filets de perche meunière,  
Pommes frites et salade verte\* 18.-

Tartare de bœuf coupé au couteau,  
Pommes frites\* 21.-

Coupe Danemark enfant  
Glace vanille, coulis chocolat, chantilly,  
smarties 8.-

*\*Servis avec un sirop*

## LES DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat,  
Glace vanille (15 mn) 16.-

Tarte Tatin maison, glace vanille 13.-

Crème brûlée à la vanille 14.-

Tavillon de fromages du pays, pâte de coing 16.-

Tarte du jour ou dessert du moment 8.- à 13.-

Raisins à la Lie maison et glace vanille 14.-

Notre sorbet de l'Auberge, la boule 4.50

Glaces et sorbets, la boule  
de l'Artisan Glacier 4.50

TVA 8.1 % incluse

Nous vous communiquons volontiers des  
informations détaillées sur la présence possible  
d'allergènes dans nos mets :  
gluten, lactose, arachides, ...