









LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u> CHF	<u>En plat</u> CHF
Salade de mesclun 	8.-	
Salade mêlée de saison aux herbes 	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 rampons 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* meunière ou aux amandes <i>Légumes de saison, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare</i>	180 gr.	CH	45.-
Tartare de bœuf « Viande de nos Monts » coupé au couteau Pain toasté et beurre. <i>supplément pommes frites</i>	150 gr.	CH	32.- 5.-

Le menu de saison

Salade de rampons 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*	VE	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, ...