

# Les Arts

## Entrées

Salade verte	7.00
Salade composée	9.50
Crème de céleri	10.00
Truite fumée et sa crème raifort	14.00
Salade de gambas flambés au cognac	15.00
Planchette apéro	15.00

## Menu du jour (du mercredi au vendredi)

Menu (entrée et plat ou proposition végétarienne)	19.50
Menu complet (entrée, plat ou proposition végétarienne et dessert)	24.00

## Viandes

Boudin ô pommes et cornettes au beurre	22.00
Tripes à la milanaise	25.00
Pied de porc - röstis	27.00
Tartare de bœuf	30.00
Souris d'agneau ô épices	35.00
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os	39.00
<i>Servis avec frites ou nouilles</i>	

## Poissons

Filet d'omble chevalier - fondue de poireaux	33.00
Filets de perches beurre citron	35.00
<i>Servis avec frites ou riz</i>	

## Desserts & Fromages

Gratin de fruits	9.50
Crème brûlée à la fève Tonka	9.50
Délice des colombettes	10.00
Meringues et crème double	10.00
Moelleux ô chocolat	12.00
Assiette de fromages	10.00

## Pour les petits gastronomes

Tous nos plats peuvent être servis en demi-portion, pour les enfants.  
*ils seront facturés à moitié-prix.*



# Le Menu Terroir

Soupe au chou  
Assiette Fribourgeoise  
Meringue et crème double

40.00 (menu complet)

32.00 (entrée et plat)



35.00 (plat et dessert)

28.00 (assiette)

## Nos propositions

Soupe de chalet	12.00
Röstis à l'œuf	19.50
Röstis au vacherin Fribourgeois	21.00
Fondue moitié-moitié	23.00
Fondue vacherin	25.00
Planchette du Terroir	24.00
Croûte jambon & fromage, salade	24.00

*Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers quant aux éventuels allergènes contenus dans nos plats*

