

Les Arts

Entrées

Salade mêlée	9.50
Salade grecque (feta, concombre et olives)	15.00
Salade de chèvre chaud (ferme de la fin du chêne)	17.00
Planchette apéritif	19.00
Tartare de bœuf suisse et salade	21.00

Menu du jour (du mercredi au vendredi)

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

Viandes

Roastbeef, frites et salade	28.00
Escalope de dinde grillée, salade	29.50
Tartare de bœuf suisse, frites et salade	34.00
Entrecôte de bœuf rassie sur l'os ô échalotes confites, frites	39.00

Poissons

Quenelle de brochet à la bisque, pommes nature	24.00
Cuisse de Grenouille à la provençale, pommes nature	28.00
Filets de perches meunière, frites	35.00

Desserts & Fromages

Pêche Melba	9.50
Cheesecake aux framboises	9.00
Meringue et crème double	11.00
Délices des Colombettes aux fruits de saison	12.00
Carte des glaces	
Assiette de fromages de notre région	12.00

Pour les petits gastronomes

Certains de nos plats sont servis en petite portions, pour les enfants.
Ils seront facturés à 65% du prix



Le Menu Terroir

Soupe au chou

Assiette Fribourgeoise

(Jambon de la Borne, Lard fumé maison et Saucisson fribourgeois)

Pommes de terre et haricots verts

Meringue et crème double de la Gruyère

42.00 (menu complet)

34.00 (entrée et plat)



38.00 (plat et dessert)

30.00 (assiette)

Nos propositions

Soupe de chalet	15.00
Röstis à l'œuf	19.50
Röstis au vacherin Fribourgeois	21.00
Fondue moitié-moitié, fromagerie de Vuadens (200gr)	23.00
Fondue vacherin, fromagerie de Vuadens (200gr)	25.00
Planchette du Terroir, assortiment de charcuterie et fromages	26.00
Croûte jambon & fromage, salade	26.00

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

