



## A PARTAGER

Planchette 21.50  
*3 sortes de charcuteries de chez Montandon et 2 sortes de fromages*

Viande séchée 22.50  
*De boeuf, cornichons*

Tapenade 8.50  
*D'olives verte, pain Sarde*

Flamenküch 19.50  
*Bacon, oignons et crème fraîche*

Flamenküch saumon 22  
*Saumon fumé, oignons et crème fraîche*

## ENTRÉES

Salade verte 8  
*Du Seeland, vinaigrette à l'ancienne et graines torréfiées*

Salade mêlée petite/grande 9.50/15  
*Crudités, oeufs, tomates, vinaigrette à l'ancienne*

Tatin de tomates 14.50  
*Burrata et roquette*

Gaspacho catalan 11.50  
*De tomates du Seeland rôties*

Ceviche de saumon 18.50  
*Au lait de coco et lime, palet de pomme-de-terre douce*

## CLASSIQUES

Fondue aux fromages 200gr/300gr 27/33  
*Gruyère et vacherin Fribourgeois, de Marsens. Au Mauler*

Cheeseburger 26  
*Viande de boeuf, fromage du jura, oignons rouges et pain maison. Servi avec des frites*

Tartare de boeuf petit/grand 26.50/35  
*Boeuf du boucher, cornichons, câpres, oignons, moutarde et ketchup, frites, Toasts et beurre*

Carpaccio de boeuf 24  
*Fines tranches de boeuf crues, pesto, grana padano, noisettes*

## SELECTIONS DE PÂTES DU NOMBRIL DE VENUS

Ravioli D'Emilie 24  
*Farci aux pignons et grana Beurre noisette à la sauge*

Penne al pesto 21  
*Pâtes fraîches Pesto maison*

Ravioli du jardin 24  
*Farci au basilic, persil, ciboulette et cerfeuil. Sauce crème*



## VIANDES

Filet de boeuf	38
<i>Pièce d'environ 200gr, poêlé</i>	
Ballotine de poulet	28
<i>a la ricotta et sauge</i>	
Tranche panée	28.50
<i>De porc, coupée fine</i> <i>Sauce tartare maison</i>	
Filet mignon	29
<i>De porc des Ponts-de-Martel,</i> <i>lardé</i>	

## POISSONS

Crevettes géantes	34
<i>A la plancha, chutney ananas</i>	
Loup de mer	29
<i>En filet, a la plancha</i> <i>Sauce aux légumes d'été confits</i>	

## SALADES DE SAISON

Salade César	26
<i>Laitue romaine, sauce César, lard</i> <i>grillé, oeuf, croûtons et parmesan</i>	
Salade thaï	28
<i>Roastbeef mariné, salade</i> <i>croquante, nouilles de riz</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande	5.50/8.50
Rösti	6
Nouilles au beurre	6
Riz sauté	6.50
Légumes du marché rôtis	5.50
Brocoli aux amandes	6
Asperges vertes sautées	7.50
Salade verte	4.50

## SAUCES

Chimichurri	3
Sauce aux morilles	7
Beurre aux herbes	3
Réduction au thym	4.50

Provenances des viandes et poissons:  
Boeuf CH, Porc CH, Saumon NOR, Poulet FR, Loup de mer GR, Crevette VTN,  
Pain CH

N'hésitez à prévenir le personnel en cas d'allergies ou  
d'intolérances. Prix en Francs Suisse,  
TVA 8.1% incluse



## DESSERTS

Moelleux au chocolat 14

*Fait maison, glace vanille*

Café gourmand 14.50

*5 petites pâtisseries selon  
l'inspiration du moment  
Café ou thé à choix*

Nougat glacé 12

*Aux amandes*

Affogato 11

*boule de glace vanille et chantilly  
Arrosé d'un express chaud*

Colonel absinthe 14

*3 boules de glaces absinthe  
Arrosé d'absinthe Larusée*

Crème brûlée vanille 9.50

*A la vanille de Madagascar*

Crème brûlée rhubarbe 12

*A la rhubarbe du marché*

## GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

Vanille

Chocolat

Café

Caramel beurre salé

Yoghurt

Noix de pécan

Absinthe

Mangue

Passion

Framboise

Citron vert

La boule 4.10

Supplément chantilly 2