

la **Mets** Carte

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,
NOTRE CHEF NICOLAS ET SA BRIGADE TRAVAILLENT AVEC DES PRODUITS FRAIS CUISINÉS À LA MINUTE.
CELA PEUT ENGENDRER UNE PETITE ATTENTE QUE VOS PAPILLES POURRONT NOUS PARDONNER. MERCI DE VOTRE INDULGENCE.

| | | |
|------------------------|---|---|
| Pour l'apéritif | ARDOISE DE VIANDES FROIDES ET FROMAGES 22.- | ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE DE BŒUF 18.- |
|------------------------|---|---|

Nos entrées

| | entrée | PLat |
|---|--------|------|
| SALADE COMPOSÉE | 6.- | 13.- |
| CRÈME DE PETITS POIS HUILE DE PAPRIKA FUMÉ | 10.- | |
| ŒUF POCHÉ DE LA FERME DE SORENS ASPERGES VERTES ET CRÈME AU BLEU DE FRIBOURG | 18.- | |
| ASPERGES BLANCHES ESCABÈCHE À L'AIL DES OURS ET POUTARGUE | 24.- | |
| TARTARE DE LOUP DE MER SALADE D'HERBES AROMATIQUES, VINAIGRETTE DE CRUSTACÉS | 24.- | |

Nos plats

| | |
|--|------|
| FILET D'AGNEAU 180G, CROÛTE À L'AIL DES OURS POMMES DAUPHINES ET PETITS LÉGUMES | 42.- |
| SUPRÊME DE POULET PATTES NOIRES DE LA GRUYÈRE SAUCE AUX MORILLES, POMMES DAUPHINES & PETITS LÉGUMES | 49.- |
| CORDON BLEU À LA NOIX DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE POMMES DAUPHINES ET PETITS LÉGUMES - minimum 30 minutes | 44.- |
| FILETS DE PERCHES DE LOË (VS), BEURRE BLANC CITRONNÉ POMMES DAUPHINES ET PETITS LÉGUMES | 41.- |
| FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE J. ROMANENS (avec ail) 250G PAIN et/ou POMMES DE TERRE SUR DEMANDE | 26.- |
| FONDUE VACHERIN DE J. ROMANENS (avec ail) 250G PAIN et/ou POMMES DE TERRE SUR DEMANDE | 27.- |

LA 1ÈRE PORTION DE POMMES DE TERRE EST INCLUSE MAIS PAR SOUCI DE GASPILLAGE, LES PORTIONS SUPPLÉMENTAIRES SERONT FACTURÉES 5.-

En dessert

| | | | |
|--|------|---|-------|
| PROFITEROLES VANILLE-CHOCOLAT | 14.- | ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION | 12.- |
| PANNA COTTA VERVEINE-CITRON SORBET CASSIS ET CRUMBLE NOISETTE | 14.- | LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE VANILLE, CHOCOLAT, MOCCA, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, FRAISE, POMME VERTE, CITRON, CASSIS | 4.50 |
| CRÈME BRULÉE À LA VANILLE | 10.- | GLACES ARROSÉES CHOCOLAT & WHISKY / CASSIS & LIQUEUR DE CHOCOLAT BLANC / VANILLE & COUREUR DES BOIS | 10.50 |
| CAFÉ-THÉ GOURMAND | 13.- | | |
| MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE (Laiterie Privet au Pâquier) | 12.- | | |
| MERINGUES GLACÉES (arôme à choix) | 14.- | | |

nos GLACES sont servies avec un BRICELLET de La Gruyère (Le Domino à Epagny) et selon votre envie, CRÈME DOUBLE (+3.-) ou CRÈME CHANTILLY (+1.-)

SI VOUS SOUFFREZ D'INTOLÉRANCES À CERTAINS PRODUITS, NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS AIGUILLER SUR LES PLATS LES PLUS ADÉQUATS.
NOTEZ QU'EN CAS D'ALLERGIE SÉVÈRE, NOUS NE POUVONS VOUS GARANTIR À 100% L'ABSENCE D'ALLERGÈNE DANS NOTRE CUISINE.

Menu Printanier

TARTARE DE LOUP DE MER
SALADE D'HERBES AROMATIQUES,
VINAIGRETTE DE CRUSTACÉS

SUPRÊME DE POULET PATTES
NOIRES DE LA GRUYÈRE
SAUCE AUX MORILLES,
POMMES DAUPHINES ET
PETITS LÉGUMES

PANNA COTTA
VERVEINE-CITRON
SORBET CASSIS ET CRUMBLE NOISETTE
78.-

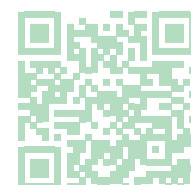
PROPOSÉ MIDI ET SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE
FRITES, LÉGUMES
12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES OU
MARSHMALLOWS
5.-

LA PROMENADE



SCANNEZ
LE QR CODE
POUR VISUALISER
NOTRE CARTE
DES METS !