

la Carte

Printemps

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 & FROMAGES

22.-

ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE
DE BOEUF

20.-

Nos entrées

SALADE COMPOSÉE

entrée

8.-

plat

15.-

FRAPPÉ D'ÉPINARD HUILE D'AIL GRILLÉ

12.-

TARTARE DE TRUITE DE NEIRIVUE
AGRUMES, PONZU et HERBES AROMATIQUES

22.-

RAVIOLES DE HOMARD LÉGUMES de Printemps
BOUILLON DE CRUSTACÉS, GINGEMBRE et CITRONELLE

26.-

PRESSÉ DE VOLAILLE EN GELÉE DE MORILLES
PICKLES D'ASPERGES VERTES et mayonnaise à L'AIL DES OURS

20.-

Nos plats

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'AIL DES OURS
JUS NOILLY PRAT, arancini au Vacherin aop et petits légumes

44.-

BAVETTE DE BOEUF
sauce CHIMICHURRI, arancini au Vacherin aop et petits légumes

38.-

FILET MIGNON DE PORC
sauce MORILLES, arancini au Vacherin aop et petits légumes

44.-

FILET DE SANDRE (CH) pesto à L'AIL DES OURS
ASPERGES VERTES, arancini au Vacherin aop et petits légumes

42.-

CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE
sauce moutarde, frites et légumes de saison

45.-

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.-

Menu Printannier

PRESSÉ DE VOLAILLE EN GELÉE
DE MORILLES

PICKLES D'ASPERGES VERTES et
mayonnaise à L'AIL DES OURS

◇◇◇◇

FILET MIGNON DE PORC
sauce MORILLES, arancini au
Vacherin aop et petits légumes

◇◇◇◇

CIGARE ALLUMÉ
CHOCOLAT, BANANE, CAFÉ et GLACE
COGNAC

78.-

PROPOSÉ MIDI et SOIR

Enfants

JAMBON DE LA BORNE
FRITES, LÉGUMES

12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES OU
MARSHMALLOWS

5.-

En dessert

CRÈME BRÛLÉE
à La VANILLE BOURBON de Madagascar

14.-

CIGARE ALLUMÉ
CHOCOLAT, BANANE, CAFÉ et GLACE COGNAC

16.-

PAIN DE GÊNES FRAISE-RHUBARBE

14.-

CAFÉ-THÉ GOURMAND

14.-

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

15.-

MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE
(Laiterie Privet au Pâquier)

12.-

MERINGUES GLACÉES meringues + GLACE

14.-

LES GLACES DE LA PROMENADE

VANILLE | CHOCOLAT | MOCCA | ORANGE SANGUINE |
CARAMEL BEURRE SALÉ | FRAISE | RHUBARBE | CITRON |
COGNAC

4.50

RIX/BOULE

GLACES ARROSÉES

FRAISE & LIMONCELLO | ORANGE SANGUINE & VODKA |
CHOCOLAT & WHISKY

11.-

☞ Nos GLACES sont servies avec un BRICELLET de La Gruyère
(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.

LA PROMENADE

Carte des vins au verre

vins blancs

FRIBOURG / VULLY	CHASSELAS VULLY Château De Praz	4.70
FRIBOURG	PRESTIGE BLANC Chardonnay, Sauvignon, Chasselas, Simonet & Fils VDP	7.50
Vaud	CLOS DE LA CRETТАZ OLLON Chasselas Barrique Stéphane Cosandey	7.50
Valais	JOHANNISBERG La Rive D'Or	5.10
Genève	PINOT GRIS Cave Des Rothis Dardagny	7.-
Genève	CHARDONNAY Domaine des Balisiers	8.50
Loire	SAUVIGNON BLANC TOURAINE Vignoble Guibault	7.50
Sud-Ouest	MONBAZILLAC Domaine De L'ancienne Cure	8.-
Vénétie	PROSECCO	7.-

vins rosés

Valais	OEIL-DE-PERDRIX Cave Saint-Pierre	4.70
Provence	LA PROMENADE Côtes-De-Provence	7.-

vins rouges

FRIBOURG	LES TROIS GRAPPES Gamaret, Garanoir, Pinot Noir Simonet & Fils VDP	7.-
Valais	PINOT NOIR Le Blason D'Or	4.90
Tessin	LA CAMMINADE Merlot Domaine Vinattieri	9.-
Bordeaux	MOULIN DE LA LAGUNE 2019 Haut-Médoc	7.50
Vallée du Rhône	CÔTES-DU-RHÔNE 2021 Maison Delas Frères	8.-

LA PROMENADE