

la 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 & FROMAGES 25.-	ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE DE BOEUF 20.-
------------------------	--	--

Nos entrées

	entrée	plat
SALADE COMPOSÉE	8.-	15.-
GASPACHO DE TOMATE JAUNE ET POIVRON GLACE AU BASILIC	15.-	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	16.-	26.-
BALLOTINE FROIDE DE SANDRE CHOU-BLANC, POMME, GINGEMBRE et mayonnaise au wasabi	24.-	
VITELLO TONNATO en PLAT, SERVI avec FRITES et SALADE	26.-	44.-
TARTARE DE BOEUF 90G ou 180G SERVI avec TOASTS en PLAT, SERVI avec FRITES et SALADE	22.-	38.-

Nos plats

ROASTBEEF SERVI FROID avec SAUCE TARTARE, FRITES et SALADE	36.-
SECRETO DE PORC PATA NEGRA vinaigrette framboise, POLenta GRILLÉE, ROquette, COPEaux DE FROMage DE BREBIS DU GIBLOUX	38.-
FILETS DE PERCHES BEURRE BLANC, FRITES et LÉGumes de saison	42.-
CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE sauce moutarde, FRITES et LÉGumes de saison	45.-
CUIT-CRU DE RATATOUILLE POLenta GRILLÉE	34.-
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 Estival

GASPACHO DE TOMATE JAUNE ET POIVRON
GLACE AU BASILIC

◇◇◇◇

SECRETO DE PORC PATA NEGRA
vinaigrette framboise, POLenta GRILLÉE, ROquette, COPEaux DE FROMage DE BREBIS DU GIBLOUX

◇◇◇◇

PANNA COTTA
COULIS FRAISE

62.-

Enfants

JAMBON DE LA BORNE
FRITES, LÉGumes

15.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES ou MARSHMALLOWS

5.-

En dessert

PANNA COTTA COULIS FRAISE	12.-	MERINGUES GLACÉES meringues + GLACE	14.-
CRÈME BRÛLÉE à La VANILLE BOURBON de Madagascar	14.-	LES GLACES DE LA PROMENADE vanille CHOCOLat mocca yaourt-romarin CARAMEL BEURRE SALÉ CHOCOLat BLANC-wasabi PÊCHE ABRICOT FRAISE CITRON	4.50 PRIX/BOULE
PÊCHE MELBA EN NOUGATINE SORBET yaourt-romarin	16.-	GLACES ARROSÉES CITRON & LIMONCELLO ABRICOT & ABRICOTINE CHOCOLat BLANC-wasabi & saké	11.-
CRUMBLE CONCOMBRE-FRAMBOISE GLACE AU CHOCOLAT BLANC-wasabi	15.-	☞ Nos GLACES sont servies avec un BRICELET de La Gruyère (Domino à Epagny) et selon votre envie, CRÈME DOUBLE (+3.-) ou CRÈME CHANTILLY (+1.-)	
CAFÉ-THÉ GOURMAND	14.-		
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION	15.-		
MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE (Laiterie Privet au Pâquier)	10.- 2 PIÈCES		

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

		verre	BTL	
FRIBOURG / VULLY	CHASSELAS VULLY Château De Praz	4.70	23.-	50CL
FRIBOURG / VULLY	LES 3 GRAPPES BLANC Pinot Gris, Freiburger, Sauvignon Blanc Simonet & Fils	7.50	49.-	
Vaud	CLOS DE LA CRETТАZ OLLON Chasselas Barrique Stéphane Cosandey	7.50	49.-	
Valais	JOHANNISBERG La Rive D'Or	5.10	25.-	50CL
Genève	PINOT GRIS Cave Des Rothis Dardagny	7.-	46.-	
Bourgogne	CHARDONNAY MÂCON-VILLAGES Vuillemez Père & Fils	8.50	54.-	
Loire	SAUVIGNON BLANC TOURAINE Vignoble Guibault	7.50	49.-	
Sud-Ouest	MONBAZILLAC Domaine De L'ancienne Cure	8.-	52.-	
Vénétie	PROSECCO	7.-	46.-	

vins rosés

Valais	OEIL-DE-PERDRIX Cave Saint-Pierre	4.70	23.-	50CL
Provence	LA PROMENADE Côtes-De-Provence	7.-	46.-	

vins rouges

FRIBOURG	LES 3 GRAPPES Garanoir, Gamaret, Pinot Noir Simonet & Fils VDP	7.50	49.-	
Valais	PINOT NOIR Le Blason D'Or	4.90	24.-	50CL
Tessin	LA CAMMINADE Merlot Domaine Vinattieri	9.50	62.-	
Bordeaux	CHÂTEAU DE GIRONVILLE 2015 Haut-Médoc	8.50	54.-	
Piémont	DOLCETTO D'ALBA MANDARLO 2024 Elvio Cogno	8.-	52.-	

LA PROMENADE