

## Entrées

Petite Grande

**Salade verte**

5.- 9.-

**Salade mêlée**

7.- 16.-



**Salade paysanne**

13.- 19.-

Salade mêlée, jambon de la borne, lardons et sérac poêlés



**Soupe de chalet**

8.- 13.-

Pommes de terre, cornettes, céleri, poireau, carottes et épinards  
Servie avec croûtons et Gruyère AOP

**Soupe du jour**

7.-



**Assiette de lard séché et viande séchée de la Gruyère - 100g**

14.-

**Assiette de lard séché - 100g**

11.-



**Assiette de viande séchée de la Gruyère - 100g**

19.-



**Planchette de fromages de la région**

14.-

Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP,  
fromage de chèvre et bleu de Grangeneuve  
Abricots secs, noix et fruit de saison



**Assiette Croix-Blanche**

19.-

Jambon de la borne, saucisson, lard fumé,  
Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

## Mets au Fromage

	<b>Fondue moitié-moitié - 250g</b> Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP	20.-
	<b>Fondue vacherin - 250g</b> 100% Vacherin Fribourgeois AOP – Bol de lard séché Pour les fondues : panier de pommes de terre 2.-	23.-
	<b>Raclette - 250g</b> Pommes de terre, lard séché, petits oignons, cornichons et champignons	23.-
	<b>Croûte au fromage à raclette</b> En supplément : jambon de la borne 4.- / œuf au plat 2.-	16.-
	<b>Macaronis de chalet</b> Oignons, crème et Gruyère AOP	14.-
	<b>Macaronis d'alpage</b> Oignons, crème, jambon de la borne et Gruyère AOP	19.-
<b>Nos spécialités</b> <i>- une assiette pour une personne -</i>		
	<b>Cordon bleu du lutteur XXL – 400g</b> Gruyère AOP Vacherin Fribourgeois AOP Bleu de Grangeneuve Servi avec des frites	28.-

<b>Entrecôte Croix-Blanche</b>	<b>200g</b>	36.-
Servie avec beurre à la provençale maison	<b>300g</b>	46.-
Frites et légumes de saison	<b>400g</b>	56.-
	<b>500g</b>	66.-

# Viandes



## Burger Croix-Blanche

Steak haché 100% bœuf-Vacherin Fribourgeois AOP  
Ketchup maison, frites

19.-

## Burger de poulet

Filet de poulet pané  
Sauce tartare, frites

18.-

## Roastbeef

Frites, sauce tartare

22.-



## Jambon de la borne froid

Frites

22.-



## Omelette campagnarde

Jambon de la borne, Gruyère AOP

13.-



## Emincé de poulet au curry

Riz créole, pêche, griottes, fraises, amandes, oranges  
Bananes frites et ananas grillées

24.-

## Steak de bœuf 200g

Frites et légumes de saison

29.-

## Steak de cheval 200g

Frites et légumes de saison

28.-

## Sauces

Poivre vert

Champignons

Beurre café de Paris

Beurre à l'ail

3.-

## Produits de la Vallée du Gottéron



### **Filets de truite du Gottéron**

29.-

Pommes de terre grenaille et légumes de saison poêlés au beurre



### **Truite entière du Gottéron**

30.-

Recette secrète au beurre poivré et pommes de terre nature

**Et d'ailleurs**

### **Filets de perche meunière**

30.-

Frites et sauce tartare



## Desserts



### **Fromages de la région**

9.-

Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP,  
fromage de chèvre et bleu de Grangeneuve  
Abricot sec, noix et fruit de saison



### **Meringues avec crème double de la Gruyère**

8.-



### **Crème brûlée et bricelet**

7.-



### **Griottes au kirsch et bricelet**

11.-

### **Moelleux au chocolat, glace vanille et fruit de saison**

12.-

(15 min d'attente car notre moelleux est fait maison)

## Glaces

### **Coupe Danemark**

10.-

3 boules vanille-sauce chocolat-pépites chocolat-chantilly maison

### **Coupe Caramel**

10.-

2 boules caramel-1 boule vanille-coulis caramel-pépites caramel-chantilly maison

### **Café Glacé**

10.-

3 boules de glace café-un ristretto-chantilly maison

### **Cassata Maraschino**

9.-

Nature

7.-

### **Parfait mocca flambé**

9.-

Nature

7.-

### **Sorbet Colonel**

10.-

3 boules de sorbet citron-2.5cl vodka

### **Sorbet Valaisan**

10.-

3 boules de sorbet abricot-2.5cl abricotine

Demandez les arômes de nos divers sorbets et glaces

3.-/boule

*Supplément de chantilly maison*

1.-



*Supplément de crème double de la Gruyère*

2.-



## **Provenance de nos viandes**

Le cheval provient de suisse à 30% et pour le reste du temps du Canada  
Le poisson provient de suisse à l'exception de la perche qui nous vient d'Estonie

Le porc est suisse

L'agneau est suisse

Le poulet est suisse

**Le bœuf est suisse lui aussi !**

**Nous donnons la priorité  
aux paysans et éleveurs suisses**