

Notre carte des Mets

Le Terroir à l'honneur



Les Entrées

	Petite	Grande
Salade verte	5.00	9.00
Salade mêlée	7.00	16.00
 Salade paysanne Salade mêlée, jambon de la borne, lardons et sérac poêlés	13.00	19.00
Soupe du jour (selon disponibilité)		7.00

Les Plats

 Soupe de chalet Pommes de terre, cornettes, céleri, poireau, carottes et épinards Servie avec croûtons et Gruyère AOP	13.00
 Assiette Croix-Blanche Jambon de la borne, saucisson, lard fumé, Gruyère AOP et Vacherin fribourgeois AOP	20.00

Mets au Fromage

Assiette de lard séché et viande séchée de la Gruyère - 100g 14.00

➤ *Conseil de la maison - à partager avant une bonne fondue !*



Fondue moitié-moitié - 250g

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

20.00



Fondue vacherin - 250g

100% Vacherin Fribourgeois AOP - Bol de lard séché

23.00

La préparation de notre fondue au vacherin peut durer entre 20 et 30 minutes. Un bol de lard vous est offert pour patienter avant de déguster une vraie fondue au Vacherin Fribourgeois non stabilisée

Pour accompagner les fondues

Panier de pommes de terre 2.00

Le petit verre pour faire trempette - 2cl de kirsch 5.00

Le thermos de thé à la cannelle 1l - 10.00



Raclette - 250g

Pommes de terre, lard séché, petits oignons, cornichons et champignons

23.00



Croûte au fromage à raclette

En supplément : jambon de la borne 5.- / œuf au plat 2.-

17.00



Macaronis de chalet

Oignons, crème et Gruyère AOP

14.00



Macaronis d'alpage

Oignons, crème, jambon de la borne et Gruyère AOP

19.00



Nos spécialités

- une assiette pour une personne -

Cordon bleu du lutteur XXL - 400g

30.00

À choix :



Gruyère AOP

Vacherin fribourgeois AOP

Ou Bleu de Grangeneuve

Servi avec des frites

Entrecôte Croix-Blanche 200g

42.00

Servie avec beurre aux fines herbes

Frites et légumes de saison



Viandes



Burger Croix-Blanche

Steak haché 100% bœuf-Vacherin fribourgeois AOP
Ketchup maison - frites

20.00

Burger de poulet

Filet de poulet pané
Sauce tartare - frites

19.00

Burger Végi

Steak de soja - tomate - oignon
Crème fraîche aux fines herbes - frites

17.00

Roastbeef

Frites, sauce tartare

22.00



Jambon de la borne chaud

Frites

22.00

Emincé de poulet au curry

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

25.00

Steak de bœuf 200g

Frites et légumes de saison

29.00

Sauces

Aux bolets
Beurre café de Paris
Beurre à l'ail

3.00

Croûte aux bolets

22.00

Filets de perche au beurre

Frites et sauce tartare

31.00

Cher client, chère cliente, sur demande, notre Chef de cuisine vous donnera volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

