

Nos Propositions de l'été

Les entrées

- *Planchette du Mouret** 17.00
Gruyère AOP-Vacherin fribourgeois AOP-saucisse sèche-lard sec
Raisins frais-abricots secs-petits oignons-cornichons-fruit
- *Tartines de jambon cru** 15.00
Tartines de fromage frais-jambon cru-billes de melon
- *Méli-mélo de tomates** 13.00
Quatuor de tomates-mozzarella di Bufala de la Famille Graf (GE)-pesto de basilic

Les plats

- *Entrecôte de bœuf de la région grillée** 43.00
Entrecôte de bœuf-pommes frites-beurre aux herbes-légumes de saison
- *Cordon bleu Estival XXL** 33.00
Au jambon cru-tomate cœur de bœuf
Mozzarella di Bufala-basilic frais
-Servi avec des pommes frites
- *Pilons de poulet** 27.00
Pommes frites-crème fraîche aux fines herbes
- *Tartare de bœuf coupé au couteau** 23.00 30.00
Toast-beurre / À choix doux, moyen ou relevé 140G 200G
Portion de pommes frites à 6.00
- *Tartine de chèvre chaud** 24.00
Ficelle du boulanger-fromage gratiné et miel-jambon cru
Billes de melon-graines grillées-roquette
- *Salade César** 24.00
Filet de poulet pané-iceberg croquante-lardons-œuf
Copeaux de parmesan-croûtons à l'ail-sauce César
- *Salade de chez nous** 21.00
Iceberg croquante-cubes de saucisson et Vacherin fribourgeois AOP
Tranche de lard et cervelas grillés
Croûton de cuchaule