

A PARTAGER... OU PAS !

	CHF
Planchette apéro	19.50
Nos mezze au choix	9.-
<ul style="list-style-type: none"> • Feuilles de vigne • Cigarettes au fromage • Caviar d'aubergine • Hoummos 	
L'assiette de mezze complète	22.50
Foie gras de canard poêlé salade et confit de figues	23.50

NOS SALADES

	Petite CHF	Grande CHF
Salade verte	5.-	9.50
Salade mêlée	6.50	12.50
Salade de chèvre chaud pané au sésame et miel	13.50	19.50

LES PLATS SIGNATURES DU CHEF

	CHF
Entrecôte de bœuf 220g, servie sur réchaud ou à l'assiette, sauce café de Paris maison accompagnée de pommes frites et salade du marché	44.50
Aubergine farcie à la viande hachée de veau, boulgour à la tomate	28.50
Cordon bleu «Grand Rue» au jambon de la borne de Mézières et Vacherin AOP, pommes frites et légumes de saison	33.50
Souris d'agneau mijotée, pommes de terres grillées et légumes du marché	37.50

LES FONDUES BIEN SÛR !

	CHF
Fondue Moitié-Moitié 220 g de la fromagerie de Neyruz	24.50
Fondue marseillaise aux herbes, 220g	26.-
Supplément pommes de terre	3.-

POUR NOS PETITS GOURMANDS

	CHF
Nuggets (véritables filets de poulet panés), pommes frites et légumes	11.-
Portion de pommes frites	7.50
L'assiette du pirate : on te donne une assiette et tu as le droit de «chaparder» dans l'assiette de tes parents	0.-

NOS [DÉLICIEUX] PLATS MAISON

	CHF
Hamburger Rossini, foie gras poêlé	33.50
Burger de bœuf suisse au chèvre ou au Vacherin Fribourgeois, pain au sésame, avocat, salade, tomate, sauce BBQ maison, pommes frites et salade	26.50
Burger 100% végétarien aux petits pois, pain au sésame, salade, tomate, avocat, sauce BBQ maison, pommes frites et salade	25.50
Tartare de bœuf de chez «Bertschy» coupé au couteau, toasts, beurre, pommes frites et bouquet de salades	37.50
Filet de sandre poêlé au safran, pommes de terres nouvelles grillées et légumes	33.50

FONDUE CHINOISE

250g mixte/personne
Sauces maison préparées par le chef
Servie avec frites

SUR COMMANDE UNIQUEMENT
48h à l'avance

39.-

LES DOUCEURS

	CHF
Meringues et crème double de la Gruyère, glace vanille, coulis de framboises	11.50
Moelleux au chocolat maison, glace vanille	12.50
Tarte Tatin, glace vanille	12.50

Chèr/e/s
client/e/s,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs/trices vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Les prix incluent la TVA.