

RESTAURANT
WERFT

SAVOIR VIVRE



Follow us





RESTAURANT WERFT FAOUG

Faites vos jeux

Prix *

Pour l'échauffement

SALADE «WERFT» SAUCE FRANÇAISE OU ITALIENNE	13
Mélange de saison, graines caramélisées, pickles, crunch	
OS À MOËLLE RÔTI	21
Huile aux herbes du jardin, crumble de chorizo, popcorn de porc	
RAGOÛT DE TOMATES braisées	19
Crème de burrata, ail des ours, croûtons aux tomates séchées	
TARTARE DE BROCHET fumé maison	25
Crème de homard, pignons de pin, pickles de fenouil	
«PULLED» D'OMBLE CHEVALIER VAUDOIS fumé maison	25
Crème fraîche aux herbes, duo d'oignons, beurre blanc, salmerino	
TATAKI DE BŒUF	27
Crunch d'asperges, mayonnaise à la moutarde fribourgeoise, pousse de moutarde, boule de belp fraîche	

Les classiques Werft

FRITURE DE SANDRE	34
Frites fribourgeoises, sauce tartare aux herbes, limette	
FAGOTTINI AUX TRUFFES	28/36
Crème de truffes des trois lacs, ciboulette, boule de Belp	
BURGER VÉGÉTARIEN fait maison	32
Salade «Cole Slaw», chutney d'oignons, fromage «Mont Vully», frites fribourgeoises	
BURGER DE SANDRE CROUSTILLANT «Swiss Alpin»	39
Chou blanc mariné, crème au safran, duo d'oignons, frites fribourgeoises	
DRY AGED BURGER PUR BŒUF 180G	39
Salade «Cole Slaw», œuf au plat, lard, chutney d'oignons, fromage «Mont Vully», frites fribourgeoises	
CHOU-FLEUR RÔTI	36
Trilogie: Mousseline, rôti & pickles, boule de belp fraîche, jus	
PORC DE MORAT BRAISÉ.....	43
Mousseline à l'ail des ours, poireaux, morille, lard, jus	
FILETS DE PERCHES VALAISANNES GRILLÉES	44
Fregola Sarda aux tomates séchées, oignons printemps, beurre blanc	

BBQ du Big Green Egg

«SECRETO» DE PORC DE MORAT	39
«SWISS BLACK ANGUS» ENTRECÔTE PARISIENNE	46
POULPE	39
Gentlemen Cut +100gr.....	+19
Servis avec: baked potatoes à la crème de graines de courges, duo de céleri et jus	

Après le repas

FRAMBOISE-CHOCOLAT BLANC-PISTACHE	15
MOELLEUX AU CHOCOLAT TIÈDE	16
Praliné de cacahuètes, glace caramel beurre salé, ganache au caramel	
CRUMBLE À LA RHUBARBE 2.0	16
Écume de lait, glace fior di latte, miel au safran	
DUO DE FROMAGE «MONT VULLY 15 MOIS».....	19
Pruneaux, amandes au lard, miel à la truffe	
GELATI ET SORBET, LA BOULE	5
Crème double.....	+3
Arômes: caramel-beurre salé , café blanc, fior di latte, espresso, sorbet au limoncello (contient de l'alcool), sorbet mûres, sorbet poires	

Provenance

Sandre/Brochet: Berne/Fribourg
 Omble chevalier: Vaud
 Perches: Valais
 Porc: Morat
 Bœuf: Suisse, Faoug
 Oeufs: Faoug
 Fromage: Cressier, Berne
 Pain: Courgevau
 Friture de sandre: Pacifique (Eaux intérieures)



SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug

*Pour toutes informations sur les allergies et intolérances merci de demander au personnel.
 Tous les prix en CHF, TVA inclus*