

RESTAURANT

WERFT

SAVOIR VIVRE

Follow us



	RESTAURANT WERFT FAOUG	
Faites vos jeux		Prix *
Pour l'échauffement	SALADE «WERFT» SAUCE FRANÇAISE OU SAUCE ITALIENNE 13 Mélange de saison, graines caramélisées, pickles, crunch OS À MOËLLE RÔTI 21 Huile aux herbes du jardin, popcorn de porc, cresson TOMATE TERIYAKI braisées 19 Burrata au basilic, huile à la ciboulette, crunch d'oignons EFFILOCHÉ DE BROCHET fumé maison25 Beurre blanc aux tomates séchées, duo d'oignons, câpres frits TARTARE D'OMBLE CHEVALIER VAUDOIS fumé maison25 Crème au safran, pickles de chou-fleur, pignons de pin WAGYU - TATAKI 80g / 160g 48/79 Truffe noire, Jus, Fleur de Sel	
Les classiques Werft	FRITURE DE SANDRE34 Frites fribourgeoises, sauce tartare aux herbes, limette FAGOTTINI AUX TRUFFES 28/38 Crème de truffes des trois lacs, ciboulette, boule de Belp, truffe fraîche BURGER VÉGÉTARIEN fait maison32 Salade «Cole Slaw», chutney d'oignons, fromage «Mont Vully», frites fribourgeoises BURGER DE SANDRE CROUSTILLANT «Swiss Alpin»39 Chou blanc mariné, crème au safran, frites fribourgeoises DRY AGED BURGER PUR BŒUF 180G39 Salade «Cole Slaw», œuf au plat, lard, chutney d'oignons, fromage «Mont Vully», frites fribourgeoises POIREAUX RÔTI36 Mousseline de pommes de terre, boule de belp fraîche, jus, oignons rôtis JOUE DE BOEUF BRAISÉE 44 Mousseline au herbes, chou au sésame, truffe noire, jus FILETS DE PERCHES VALAISANNES GRILLÉES 44 Fregola Sarda aux tomates séchées, poireaux , beurre blanc à la tomate Supplément sauce (Ketchup, Mayonnaise, Tartare).....+2	
BBQ du Big Green Egg	«SECRETO» DE PORC DE MORAT 39 «SWISS BLACK ANGUS» ENTRECÔTE PARISIENNE46 POULPE 41 Gentlemen Cut:+100g.....+19 Supplément pour tous les plats - Truffe noire fraîche +9 Servi avec : Baked Potatoes à la crème de graines de courge ou frites fribourgeoises, duo de celeri et jus	
Après le repas	ABRICOT – CHOCOLAT BLANC - PISTACHE15 MOELLEUX AU CHOCOLAT TIÈDE 16 Praliné de cacahuètes, glace caramel beurre salé, ganache au caramel FRAISES MARINÉES 16 Basilic, glace fior di latte, huile d'olive, pignons de pin 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 : Berne / Omble : Vaud / Perches : Valais / Brochet : Fribourg Porc : Morat / Boeuf : Suisse , Faoug / Wagyu : Japon Oeuf : Faoug / Fromage : Cressier, Bern / Pain : Courgevaux / Friture de sandre : Europe	
	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