

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, popcorn de porc, cresson	
		COURGE HOKKAIDO rôti 22	
		Écume aux bolets, boule de belp fraîche, chips de courge	
		TARTARE DE BROCHET fumé maison25	
		Crème de homnard, pickles de chou rouge, crumble câpre et pignons	
		POULPE au grill du charbon28	
		Mousseline persillée, écume au safran, huile au chorizo	
Les classiques Werft		TATAKI DE CERF fumé maison28	
		Duo de betteraves rouges, noix ,fromage du «Mont Vully» 15 mois	
		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	
BBQ du Big Green Egg		DRY AGED BURGER PUR BŒUF 180G39	
		Salade «Cole Slaw», œuf au plat, lard, chutney d'oignons, fromage «Mont Vully», frites fribourgeoises	
		PLEUROTTE CROUSTILLANT36	
		Mousseline de pommes de terres aux herbes, chou de bruxelles, boule de belp fraîche, jus	
		JOUE DE BOEUF BRAISÉE 44	
		Mousseline de pommes de terre truffée, chou rouge, truffe noire, jus	
		FILETS DE PERCHES VALAISANNES GRILLÉES 44	
		Fregola sarda aux morilles, poireaux , beurre blanc safrané	
		«SECRETO» DE PORC DE MORAT39	
		«SWISS BLACK ANGUS» ENTRECÔTE PARISIENNE46	
Après le repas		POULPE 41	
		Gentlemen Cut:+100g.....+19	
		Suplément 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 & Jus	
		MÛRE –CHOCOLAT BLANC-PISTACHE 15	
		MOELLEUX AU CHOCOLAT TIÈDE 16	
		Praliné de cacahuètes, glace caramel beurre salé, ganache au caramel	
		TARTELETTE AU MARRONS 16	
		Miel à l'argousier, écume de lait, fior di latte	
		DUO DE FROMAGE «MONT VULLY 15 MOIS»..... 19	
Provenance		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	
		Sandre : Bern / Perches : Valais / Brochet : Fribourg	
		Porc : Morat /Boeuf : Suisse , Faoug / Cerf: Thörishaus	
		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