

Carte des mets et des boissons



La Pinte fribourgeoise

REPAS

Fondue moitié-moitié 220g 25.-

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Fondue Vacherin Fribourgeois AOP 220g 26.-

Servie avec du pain et des pommes de terre

Assiette de Bénichon 26.-

Jambon de la Borne AOP, Saucisson fribourgeois, Lard,
Choux, Carottes, Pommes de terre, Poire à Botzi AOP

Tartare de Bœuf 150g 25.-

Servi avec des toasts et du beurre

Tartare de Truite 150g 26.-

Servi avec des toasts et du beurre

Ardoise «Plaisirs du Terroir fribourgeois» 21.-

Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Tomme Tendremont, Sérac,
Jambon de la Borne AOP, Lard, Saucisses sèches, Pain

LE COIN DES PETITS

Fondue enfant 110g - la même que les parents! 13.-

Assiette de Bénichon - demi portion 14.-

DESSERTS

Meringues et Crème double 8.-

Tarte au Vin cuit 7.-

Gâteau du Vully 6.-

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de vin, bière et cidre aux jeunes de moins de 16 ans, spiritueux, apéritifs et alco pops aux jeunes de moins de 18 ans. Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

Allergènes: notre personnel se tient à disposition.

Prix TVA comprise

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de pommes artisanal 30cl	3.-
Sirop artisanal 30cl	3.-
ThéCol - Thé froid arôme Poire à Botzi 50cl	5.-
Henniez bleue ou verte 50cl	4.-
Café, Espresso, Thé	4.-

BIÈRES ARTISANALES

La Petiote - Blonde - Brasserie du Dzô	6.-
La Bière de la Bénichon - Red Ale - Brasserie Jüscht's	6.-

VINS BLANCS

	10 cl	50 cl	75 cl
Chasselas Vully AOC - Schmutz Vins SA	5.-	24.-	35.-
Chardonnay Fût de chêne, Cheyres AOC - Cave de Cheyres			35.-
Traminer Vully AOC Bio - Cave de la Tour			42.-
Freiburger Vully AOC Bio - Vignoble de l'Etat			42.-

VINS ROUGES

	10 cl	50 cl	75 cl
Pinot Noir Vully AOC - Schmutz Vins SA	5.-	24.-	
Grivevin, Assemblage, Cheyres AOC - Cave de Cheyres			35.-
Gamaret Vully AOC Bio - Vignes de l'Etat			42.-

SPIRITUEUX

Poire à Botzi 2 cl - 43°	5.-
Cabryos 2 cl - 40°	5.-
Kirsch 2 cl - 40°	5.-

Nos mets sont composés essentiellement de produits certifiés «Fribourg-regio.garantie».

FRIOURG
regio.garantie

LES PRODUITS SONT FOURNIS PAR DES ARTISANS PRODUCTEURS MEMBRES DE TERROIR FRIBOURG

Fondue moitié-moitié, Gruyère AOP, Séric	Laiterie de Grandvillard
Fondue Pur Vacherin, Vacherin Fribourgeois AOP, Tomme	Fromagerie Moléson, Orsonnens
Crème double	Milco SA, Sorens
Assiette fribourgeoise, Jambon de la Borne AOP	Boucherie Blanc, Châtel-St-Denis
Tartare de bœuf	Boucherie Blanc, Châtel-St-Denis
Tartare de truite	Madame Tartare, Vuadens
Lard sec	Fleisch und Brau, St-Ursen
Saucisses sèches	Vitagneau, Cheyres
Pommes de terre	Domaine de Cormagens
Meringues, Pain	Boulangerie Ecoffey, Romont
Tarte au Vin cuit, Pain	Boulangerie Buchs, Echarlens
Poires à Botzi AOP, Jus de pommes	Marché des Chandines, Delley
Gâteau du Vully, Sirop artisanal, Kirsch	La Magie de la Ferme, Dompierre
Thé froid arôme Poire à Botzi	ThéCol, Marly
Bière La Petiotte	Brasserie du Dzô, Vuisternens-devant-Romont
Bière de Bénichon	Fleisch und Brau, St-Ursen
Vins du Vully	Cave de la Tour, Môtier
Vins du Vully	Schmutz Vins SA, Praz
Vins du Vully	Vignobles de l'Etat de Fribourg
Vins de Cheyres	La Cave de Cheyres
Eaux-de-vie	Distillerie Morard, Le Bry

FRIBOURG
regio • garantie

NOS PROMESSES

- De la région, origine certifiée
- Consommer local, pour une qualité savoureuse, une alimentation saine et durable
- Agriculture locale, dans le respect de la nature, du climat et des animaux
- Elaboration dans la région, emplois et savoir-faire locaux



FRIBOURG
Terroir
de valeurs