

# Coûts & BULLE



#### La carte des mets

CROUTE AUX CHAMPIGNONS & SALADE	26.00

ASSIETTE FRIBOURGEOISE

Jambon de la Borne, saucisson, lard fumé,
pommes de terre vapeur, choux

28.00

ENTRECÔTE DE BOEUF 39.00

Beurre du Chef, frites & légumes

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ 25.00

SAUCISSE AUX CHOUX & PAPET VAUDOIS 23.00

BURGER MAISON, FRITES 26.00

Viande de boeuf, oignons caramélisés, salade, tomates & sauce cocktail

#### Le coin des enfants

JAMBON & FRITES 15.00

STEAK HACHÉ & FRITES 15.00

#### Les desserts

TARTELETTE AU VIN CUIT	7.00
------------------------	------

TARTELETTE AU CITRON 7.00

MERINGUE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE 10.00

& COULIS AU VIN CUIT

Allergènes : merci de vous adresser au personnel Les prix sont affichés en francs suisses - TVA 8,1% et service compris







### Boissons sans alcools

THÉ FROID CITRON (50CL)	5.00
COCA COLA / ZERO (50CL)	5.00
LIMONADE CITRON (50CL)	5.00
HENNIEZ VERTE / BLEUE (50CL - 100CL)	5.00 - 9.00
SIROP (30CL)	4.00
CAFÉ / THÉ	4.50

Vins blancs +16 ans	<b>70</b> cl	<b>50</b> cl	<b>10cl</b>
VULLY, CAVE DU PETIT CHÂTEAU		25.00	5.00
COUP DE L'ETRIER, TESTUZ	35.00		
PETIT VIGNOBLE, HENRI BADOUX	44.00		

## Vins rouges +16 ans

VULLY, CAVE DU PETIT CHÂTEAU		25.00	5.00
COUP DE L'ETRIER, TESTUZ	35.00		
BEL-HONNEUR, HENRI BADOUX	42.00		

Bières +16 ans	33cl	<b>30</b> cl
BIÈRE BLONDE PRESSION		5.00
BIÈRE SANS ALCOOL	4.50	
PANACHÉE		5.00

## Spiritueux +18 ans

ABRICOTINE (2CL)	9.00
WILLIAMINE (2CL)	9.00
WHISKY (2CL)	9.00
VIEILLE PRUNE DES TROIS ROIS (2CL)	9.00