



**CARTE DES METS
ET DES BOISSONS**



Terroir
FRIBOURG

www.terroir-fribourg.ch

LA PINTE FRIBOURGEOISE

CARTE DES METS

Fondue moitié-moitié 220g Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP	24.-
Fondue Vacherin Fribourgeois AOP 220g	26.-
Assiette de Bénichon Jambon de la Borne, Saucisson fribourgeois, Lard, Choux, Carottes, Pommes de terre, Poire à Botzi AOP	26.-
Tartare de bœuf 150g	23.-
Ardoise «Plaisirs du Terroir fribourgeois» Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Tomme Tendremont, Sérac, Jambon de la Borne, Lard, Saucisses sèches, Pain	19.-

LE COIN DES BOUÉBOS

Fondue enfant La même que les parents !	12.-
Assiette de Bénichon Demi-portion	13.-

DESSERTS

Coupe du Colonel «Botzi» Soft ice Poire à Botzi arrosé de Perle de Botzi	8.-
Meringues et Crème double de la Gruyère	8.-
Tranche de gâteau au Vin cuit	5.-
Tranche de gâteau du Vully	5.-

Prix TVA comprise

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

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 alcopops aux jeunes de moins de 18 ans. Le personnel peut exiger une pièce d'identité.

BOISSONS

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de pommes artisanal 30cl	3.-
Sirop artisanal 30cl	2.-
ThéCol 50cl - Thé froid artisanal Poire à Botzi	5.-
Henniez bleue ou verte 33cl	4.-
Café, Espresso, Thé	4.-

BIÈRES ARTISANALES

La Petiote - Dzodz'Ale (blonde) 33cl - Brasserie du Dzô	5.-
Barbeblanche 33 cl - Brasserie Fri-Mousse	6.-

VINS BLANCS

	1 dl	50 cl	75 cl
Chasselas Vully AOC Bio Vignes de l'Etat	4.50	22.-	
Chasselas Sélection Vully AOC Schmutz Vins SA			34.-
Traminer Schmutz Vins SA			39.-

VINS ROUGES

	1 dl	50 cl	75 cl
Pinot Noir Vully AOC Bio Vignes de l'Etat	4.50	22.-	
Pinot Noir Sang des Bourguignons Schmutz Vins SA			35.-
Gamaret Vully AOC Bio Vignes de l'Etat			42.-

SPIRITUEUX

Poire à Botzi 2,5 cl - 43°	5.-
Perle de Botzi 2,5 cl - 33°	5.-
Kirsch 2,5 cl - 40°	5.-

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

Fondue moitié-moitié, Gruyère AOP, Tomme Tendremont

Fromagerie Moléson, Orsonnens

Fondue Pur Vacherin, Vacherin Fribourgeois AOP, Sérac

Laiterie de Grandvillard

Crème double

Milco SA, Sorens

Assiette fribourgeoise, Jambon de la Borne

Fleisch und Brau, St-Ursen

Tartare de bœuf

Boucherie Blanc, Châtel-St-Denis

Lard sec

Metzgerei Götschmann, Giffers

Saucisses sèches

Vitagneau, Cheyres

Pommes de terre

Domaine de Cormagens

Meringues, Pain

Boulangerie Ecoffey, Romont

Gâteau au Vin cuit, Pain

Boulangerie Buchs, Echarlens

Poire à Botzi AOP, Jus de pommes

Marché des Chandines, Delley

Gâteau du Vully, Sirop artisanal

La Magie de la Ferme, Dompierre

Glaces soft-ice

Local'Ice

Thé froid arôme Poire à Botzi

ThéCol, Marly

Bière blonde

Brasserie du Dzô, Vuisternens-devant-Romont

Bière blanche

Brasserie Fri-Mousse, Fribourg

Vins du Vully

Schmutz Vins SA, Praz

Vins du Vully

Vignoble de l'Etat de Fribourg

Eaux-de-vie

Distillerie Morard, Le Bry

FRI[♥]OURG

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



FRI[♥]OURG

Terroir
de Vallées



MATIÈRES PREMIÈRES



TRANSFORMATION



PRODUITS



Terroir
FRIBOURG