

## MENUS

### MENU DÉCOUVERTE 25.-

Compris un verre de vin à choix

- 1 Feuilleté d'escargots
- 1 Mini soupe de poisson
- 1 Ravioli aux champignons
- 1 Terrine maison et chutney
- 1 Burger d'agneau

### MENU POISSON / VÉGÉ 25.-

Compris un verre de vin à choix

- 1 Cornet de perches et truite
- 1 Mini soupe de poisson
- 1 Mini pavé de sandre
- 1 Dips de légumes
- 1 Tartine de sérac

### MENU VIANDE 25.-

Compris un verre de vin à choix

- 1 Feuilleté d'escargots
- 1 Burger d'agneau
- 1 Gâteau salé
- 1 Terrine maison
- 1 Ravioli à la viande

### MENU GOURMAND 33.-

(1 menu à choix, 1 verre de vin et 1 café gourmand)

### SUPPLÉMENT (1 pièce) 2.50

## DESSERTS

### CAFÉ GOURMAND + 8.-

1 café / thé + 2 pâtisseries à choix

### CAFÉ GOURMAND ++ 9.50

1 café / thé + 4 pâtisseries à choix

### CAFÉ GOURMAND +++ 11.-

1 café / thé + 6 pâtisseries à choix

### SUPPLÉMENT (1 pièce) 2.50

- Tartelette au vin cuit
- Crème brûlée au vin cuit
- Tartelette Poire à Botzi AOP
- Gâteau du Vully sucré
- Bricolet fourré au Yogourt
- Sorbet fribourgeois

# AU Pavillon Gourmand

Nos mets sont essentiellement  
composés de produits  
certifiés Terroir Fribourg



## BOISSONS

### BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de raisin (30 cl)	4.-
Eau minérale gazeuse et plate (33 cl)	4.-
Sirops (trois arômes à choix) (30 cl)	2.-
Thé froid maison (30 cl)	4.-
Café, thé	4.-

### VINS BLANCS

	1 verre	50cl	75cl
Freiburger Schmutz Vins SA	4.50		39.-
Chardonnay barrique Cheyres Association des vignerons Broyards	4.50	21.-	
Epesses blanc Domaine de l'Hôpital	4.50	21.-	
Chasselas AOC Vully Vignes de l'Etat de Fribourg	4.50		36.-

### VINS ROUGES

	1 verre	50cl	75cl
Pinot Noir Association des vignerons du Vully, Schmutz Vins SA	6.-		38.-
Grivevin, assemblage élevé en barrique Association des vignerons Broyards	5.-	23.-	
Epesses rouge Domaine de l'Hôpital	5.-	23.-	
Gamaret élevé en barriques AOC du Vully, Vignes de l'Etat de Fribourg	6.-		39.-