



GRUYÈRE
TRAITEUR

GEO Sarl

Restaurant au 1er

*Chères clientes et clients, nous vous souhaitons une cordiale bienvenue
et nous réjouissons de vous faire découvrir nos propositions de repas
durant le*

Salon Goût & Terroir 2018

*Nous vous souhaitons un agréable moment gustatif en notre compagnie.
Bon appétit et santé !*

Nos propositions de repas

Salades

	<i>CHF</i>	<i>CHF</i>
	<i>Petite</i>	<i>grande</i>
<i>Salade mêlée</i>	9.00	15.00
<i>Jeunes pousses agrémentées de Magret de canard et d'une escalope de foie gras poêlé</i>		24.00

Tartares

		<i>CHF</i>		<i>CHF</i>
<i>Tartare de bœuf</i>	140 g	29.00	200 g	35.00
<i>Tartare de cerf</i>	140 g	29.00	200 g	35.00
<i>Tartare de fera à l'orange</i>	140 g	27.00	200 g	33.00

Assiette Dégustation

		<i>CHF</i>
<i>Trilogie de tartares de bœuf, cerf et fera</i>	200 g	36.00

Carpaccios

	<i>CHF</i>
<i>Bœuf aux copeaux de Parmigiano</i>	28.00
<i>Caprese, Mozzarella buffala et Tomates</i>	18.00

Les plats chauds **CHF**

*Filet de veau aux chanterelles
légumes du marché et pommes nouvelles rissolées* 38.00

Feuilletés aux chanterelles 28.00

Business lunch (voir notre suggestion du jour) 34.00

Entrée

Plat Principal

Menu enfants (12 ans) **CHF**

*Poitrine de poulet grillé sauce à la crème,
légumes du marché et pommes country* 15.00

Accompagnement supplémentaire **CHF**

Panier de pommes country 8.00

Desserts **CHF**














Pain d'épice, sauce délice des bois, glace cannelle 11.00

Meringues et crème double de la Gruyère 10.00

Tartelette au vin cuit et sa boule glace cannelle 7.00

Café gourmand avec ses douceurs 9.50

La carte des vins & boissons

		<i>1 dl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
		<i>CHF</i>	<i>CHF</i>	<i>CHF</i>
Vins blancs				
	<i>CHEYRES BLANC, Chasselas Fribourgeois</i>	4.00	20.00	
	<i>ST-SAPHORIN, Les Grèves</i>	5.00	25.00	
	<i>HUMAGNE BLANC, J. Dumoulin</i>	6.50	30.00	
	<i>CALAMIN, Grand Cru</i>			39.00
Vin rosé				
	<i>ŒIL-DE-PERDRIX, Rosé de Pinot de Dardagny</i>	4.00	20.00	
Vins rouges				
	<i>CHEYRES ROUGE, Assemblage de Nobles Cépages</i>	4.50	22.00	
	<i>PIACERE, Assemblage, Cave Jolimont, Rolle</i>			39.00
	<i>PINOT NOIR DE SION, Domaine de La Tour, Sion</i>	6.00	30.00	42.00
	<i>CLOS GRANDINAZ GRAND FEU, Assemblage rouge</i>	6.50	30.00	44.00
	<i>CORNALIN, F. Dumoulin, Uvrier</i>		33.00	45.00
	<i>MERLOT, Valais, Gilliard</i>	6.50	30.00	
	<i>FITOU « ORIGINES », Domaine Bertrand Bergé</i>			37.00
Vin mousseux				
	<i>CAVA MONT-MARÇAL, Extremarium Brut Reserva</i>	7.00		42.00
			<i>La Flûte</i>	<i>70 cl</i>
			<i>CHF</i>	<i>CHF</i>

Boissons froides	CHF
<i>Eau minérale, nature ou gazeuse 0.33 l</i>	4.50
<i>Eau minérale, nature ou gazeuse 0.50 l</i>	5.50
<i>Eau minérale, nature ou gazeuse 1 l</i>	10.00
<i>Coca Cola, Coca Zero 0.33 l</i>	4.50
<i>Thé Froid 0.33 l</i>	4.50
<i>Jus de Pomme 0.33 l</i>	4.50
<i>Rivella rouge / bleu 0.33 l</i>	4.50
<i>Rivella rouge 1 l</i>	10.00
<i>Romanette Citron 0.33 l</i>	4.50
<i>Schweppes Tonic 0.2 l.</i>	4.50
Bières	CHF
<i>Bière pression ou panaché 0.30 l</i>	4.50
<i>Bière sans alcool 0.33 l</i>	4.50
Boissons chaudes	CHF
<i>Thé, Infusions</i>	3.90
<i>Expresso</i>	3.90
<i>Café</i>	3.90
<i>Capuccino, Renversé</i>	4.50
<i>Café Lutz - Pomme, Pruneau</i>	7.00
<i>Café Bailey's</i>	7.50
Apéritifs & Digestifs	CHF
<i>Sanbitter (sans alcool) 10 cl</i>	4.50
<i>Martini blanc / Suze 4 cl</i>	5.00
<i>Limoncello 4 cl</i>	5.00
<i>Abricotine / Williamine 40° 2 cl</i>	6.00
<i>Poire à Botzi / Grappa Nardini 40° 2 cl</i>	7.00

Nous nous faisons un plaisir de vous offrir notre service de restauration et restons à votre disposition pour organiser avec vous vos souhaits culinaires soit pour vos clients ou vos collaborateurs



La restauration par Gruyère Traiteur

Restaurant au 1^{er}



GRUYÈRE
TRAITEUR

GEO Sarl