



Menu Bœuf

Filet de truite fumée de la vallée du Gottéron
Chantilly au raifort

Pavé de bœuf
Sauce échalote et vin rouge
Pommes Williams
Légumes de saison

Tartelette au vin cuit et bricelet

Fr. 69.-



Menu Veau

Duo de terrines du Chef

Filet mignon de veau
Sauce aux bolets
Pommes croquettes
Légumes de saison

Coupe de l'Armailli
Glace vanille-vin cuit-meringue-crème double

Fr. 65.-



Menu Roastbeef

Salade paysanne
Sérac poêlé-lardons grillés-croûtons

Roastbeef chaud en basse température
Sauce béarnaise
Gratin dauphinois
Légumes de saison

Parfait glacé poire à Botzi

Fr. 49.-



RESTAURANT
LA CROIX-BLANCHE
026 413 11 36 - 1724 LE MOURET

Menu Foie gras

Saumon sauvage fumé et son toast
Sur lit de salade

Ballotine de poulet au foie gras
Sauce aux morilles
Pommes de terre confites au four
Légumes de saison

Tiramisu

Fr. 47.-



Menu Gottéron

Feuilleté aux champignons de saison
Julienne de petits légumes

Filets de truite de la vallée du Gottéron
Poêlée de pommes de terre grenaille
Légumes de saison

Crème brûlée et bricelet

Fr. 40.-



Menu Tradition

Soupe aux choux

Délices de la borne -*servi sur plat*-
Jambon, saucisson, lard
Choux, carottes et pommes de terre nature

Meringues et crème double

Fr. 36.-



RESTAURANT
LA CROIX-BLANCHE
026 413 11 36 - 1724 LE MOURET



Menu Vacherin

Lard et viande séchés

Fondue au Vacherin Fribourgeois AOP

Pommes de terre

Salade de fruits au kirsch

Fr. 34.-



Menu Gruyère

Lard et viande séchés

Fondue moitié-moitié

Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Pommes de terre

Duo de mousses au Toblerone

Brochette de fruits de saison

Fr. 34.-

Menu Classique

Salade mêlée ou potage aux légumes

Braisé de bœuf

Tagliatelles

Duo de carottes

Crème brûlée Ovomaltine

Fr. 32.-



RESTAURANT
LA CROIX-BLANCHE
026 413 11 36 - 1724 LE MOURET



Menu Gigot

Salade mêlée ou potage aux légumes

Gigot d'agneau à l'ail

Pommes de terre purée

Haricots

Panna cotta et coulis de fruits de saison

Fr. 31.-

Menu Vigneron

Salade mêlée ou potage aux légumes

Rôti de porc Vigneron au merlot

(saucisson au centre)

Gratin dauphinois

Duo de légumes

Fr. 25.-

Menu Fondue chinoise

Salade mêlée

Fondue chinoise de bœuf-poulet-cheval

Pommes frites et riz créole

4 sauces maison (cocktail-ail-tartare-curry)

Fr. 34.-

Fondue chinoise 100% bœuf

Fr. 41.-



Vacherin glacé artisanal et décoration personnalisée

- Sur demande pour toutes vos festivités -



RESTAURANT
LA CROIX-BLANCHE
026 413 11 36 - 1724 LE MOURET

Menus d'été (du 15 juin au 9 septembre 2018)

Menu BBQ

Duo de melons et jambon cru

Poulet grillé entier -servi sur plat-

Pommes country

Sauce barbecue

Salade de fruits exotiques

Fr. 29.-

Menu Terre-Mer

Cocktail de crevettes et avocat

Vitello tonnato

(fines tranches de veau-sauce au thon)

Tartelette aux fraises

Chantilly au kirsch

Fr. 47.-



Menu Grill

Gaspacho maison et sa garniture

(concombre-poivron-tomate-croûtons)

Salade caprese

Côte de bœuf au grill

Pommes allumettes

Légumes de saison

Salade de fraises

Glace vanille et crème double

Fr. 72.-



RESTAURANT
LA CROIX-BLANCHE
026 413 11 36 - 1724 LE MOURET