

Entrées

Petite Grande

Salade verte

5.- 9.-

Salade mêlée

7.- 16.-



Salade paysanne

13.- 19.-

Salade mêlée, jambon de la borne, lardons et sérac poêlés



Soupe de chalet

8.- 13.-

Pommes de terre, cornettes, céleri, poireau, carottes et épinards
Servie avec croûtons et Gruyère AOP

Soupe du jour

7.-



Assiette de lard séché et viande séchée de la Gruyère - 100g

14.-

Assiette de lard séché - 100g

11.-



Assiette de viande séchée de la Gruyère - 100g

19.-



Planchette de fromages de la région

14.-

Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP,
fromage de chèvre et bleu de Grangeneuve
Abricots secs, noix et fruit de saison



Assiette Croix-Blanche

19.-

Jambon de la borne, saucisson, lard fumé,
Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Mets au Fromage

	Fondue moitié-moitié - 250g Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP	20.-
	Fondue vacherin - 250g 100% Vacherin Fribourgeois AOP – Bol de lard séché Pour les fondues : panier de pommes de terre 2.-	23.-
	Raclette - 250g Pommes de terre, lard séché, petits oignons, cornichons et champignons	23.-
	Croûte au fromage à raclette En supplément : jambon de la borne 4.- / œuf au plat 2.-	16.-
	Macaronis de chalet Oignons, crème et Gruyère AOP	14.-
	Macaronis d'alpage Oignons, crème, jambon de la borne et Gruyère AOP	19.-
Nos spécialités <i>- une assiette pour une personne -</i>		
	Cordon bleu du lutteur XXL – 400g Gruyère AOP Vacherin Fribourgeois AOP Bleu de Grangeneuve Servi avec des frites	28.-

Entrecôte Croix-Blanche	200g	36.-
Servie avec beurre à la provençale maison	300g	46.-
Frites et légumes de saison	400g	56.-
	500g	66.-

Viandes



Burger Croix-Blanche

Steak haché 100% bœuf-Vacherin Fribourgeois AOP
Ketchup maison, frites

19.-

Burger de poulet

Filet de poulet pané
Sauce tartare, frites

18.-

Roastbeef

Frites, sauce tartare

22.-



Jambon de la borne froid

Frites

22.-



Omelette campagnarde

Jambon de la borne, Gruyère AOP

13.-



Emincé de poulet au curry

Riz créole, pêche, griottes, fraises, amandes, oranges
Bananes frites et ananas grillées

24.-

Steak de bœuf 200g

Frites et légumes de saison

29.-

Steak de cheval 200g

Frites et légumes de saison

28.-

Sauces

Poivre vert

Champignons

Beurre café de Paris

Beurre à l'ail

3.-

Produits de la Vallée du Gottéron



Filets de truite du Gottéron

29.-

Pommes de terre grenaille et légumes de saison poêlés au beurre



Truite entière du Gottéron

30.-

Recette secrète au beurre poivré et pommes de terre nature

Et d'ailleurs

Filets de perche meunière

30.-

Frites et sauce tartare



Desserts



Fromages de la région

9.-

Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP,
fromage de chèvre et bleu de Grangeneuve
Abricot sec, noix et fruit de saison



Meringues avec crème double de la Gruyère

8.-



Crème brûlée et bricelet

7.-



Griottes au kirsch et bricelet

11.-

Moelleux au chocolat, glace vanille et fruit de saison

12.-

(15 min d'attente car notre moelleux est fait maison)

Glaces

Coupe Danemark

10.-

3 boules vanille-sauce chocolat-pépites chocolat-chantilly maison

Coupe Caramel

10.-

2 boules caramel-1 boule vanille-coulis caramel-pépites caramel-chantilly maison

Café Glacé

10.-

3 boules de glace café-un ristretto-chantilly maison

Cassata Maraschino

9.-

Nature

7.-

Parfait mocca flambé

9.-

Nature

7.-

Sorbet Colonel

10.-

3 boules de sorbet citron-2.5cl vodka

Sorbet Valaisan

10.-

3 boules de sorbet abricot-2.5cl abricotine

Demandez les arômes de nos divers sorbets et glaces

3.-/boule

Supplément de chantilly maison

1.-



Supplément de crème double de la Gruyère

2.-



Provenance de nos viandes

Le cheval provient de suisse à 30% et pour le reste du temps du Canada
Le poisson provient de suisse à l'exception de la perche qui nous vient d'Estonie

Le porc est suisse

L'agneau est suisse

Le poulet est suisse

Le bœuf est suisse lui aussi !

**Nous donnons la priorité
aux paysans et éleveurs suisses**