


Restaurant "La Terrasse"

Les salades à la carte

La salade de feuilles vertes	8.00
L'assiette de salades composées	10.00
L'assiette de salades en plat principal	18.00
 Salade montagnarde au cube de gruyère, lardon et jambon cru	18.00

Notre choix de sauce maison : sauce italienne, sauce française ou le panier aromatique et vous composez votre sauce à votre goût

Hors d'œuvres

Terrine de foie gras cuit au torchon sur chutney de mangue	Entrée	21.00
Toasts grillés	FR	En plat 29.00
Tartare de filet de bœuf « traditionnel au couteau »	CH/IRL	Entrée 21.00
Toasts grillés ou pains de campagne grillés		En plat 35.00
Tartare de filet de bœuf Tennessee Jack	CH/IRL	Entrée 23.00
Toasts ou pains de campagne grillés		En plat 38.00

Potage

Potage du jour	8.00
----------------	------

Pour maintenir une qualité régulière et suivant les approvisionnements nous pouvons être en rupture de certains produits, merci de votre compréhension.



Nous informons notre clientèle que tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances allergènes, veuillez nous informer avant commande de vos allergies ou intolérances de telle façon à pouvoir vous conseiller les mets compatibles de notre carte.

Restaurant "La Terrasse"

Poissons

Filets de perches meunière	ES		32.00
 Filets de truite de Belfaux sautés aux amandes	CH		32.00

Viandes – Une envie de bonne viande

Tournedos de bœuf grillé	CH/IRL	200gr.	45.00
Tournedos de bœuf sauce moutarde			49.00
Tournedos de bœuf Café de Paris			49.00
Tournedos de bœuf aux morilles			57.00
Entrecôte de bœuf grillée	CH/IRL	220gr.	42.00
Entrecôte de bœuf Café de Paris			46.00
Entrecôte de bœuf aux champignons			47.00
Entrecôte de bœuf aux morilles			54.00
 Mignons de porc en chemise croustillante Sauce au vin cuit	CH	220gr.	31.00
 Suprême de poulet fermier de la Gruyère Sauce à la moutarde ancienne	CH	200gr.	28.00

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché et d'un féculent du jour en accord avec votre plat.

L'information sur les provenances de nos produits de base peut vous être communiquée sur simple demande à votre sommelier/er.

Restaurant "La Terrasse"

Nos plats végétariens

Farandole de légumes, céréales et légumineuses 22.00

Proposition du jour selon le marché

Desserts



Délices du fromager de la région 10.00

Tarte Tatin aux ananas caramélisés 12.00
Glace au lait de coco

Salade de fruits frais 8.00



Moelleux au chocolat Villars et glace à la vanille *20 min.* 14.00

Café gourmand selon l'inspiration 10.00

Crème brûlée aux cubes de mangue et gingembre 9.00

Dessert de la semaine 8.00

Meringue et crème double de la Gruyère 10.00



Produits & Producteurs certifiés « Terroir Fribourg »