


Carte du Printemps

Festival de salades !

Salade mêlée de Corjolens.....	CHF 14.-*
Avec ses lardons.....	3.-
Avec son oeuf au plat.....	1.-
Avec Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP.....	3.50
Avec sa demi tomme fleurette.....	4.50
Avec ses dés de filet de poulet poêlés.....	6.50
Avec sa viande séchée tranchée.....	3.50
Avec ses tranches de roastbeef.....	4.-

Viandes du printemps


 Roastbeef de Ponthaux, sa sauce tartare maison et son bol de salade mêlée.....	180g / 20.- *
.....	230g / 25.-

Boeuf, porc et poulet en grillade, son beurre maison et sa salade mêlée.....	240g / 24.-
--	-------------

Fromages, poisson sans viande !

Tomme de l'apprenti poêlée de Marsens aux herbes du jardin et sa salade mêlée.....	19.-*
--	-------

 Chèvre chaud de Botterens sur toast et sa salade mêlée.....	19.50
--	-------

 Salade printanière, son Gruyère AOP d'Alpage, son Vacherin Fribourgeois AOP de Marsens, sa Rose d'ogoz, son Niremont de Semsales et son Bleu de la Gruyère.....	21.50*
--	--------

 Filet de truite fumée de Belfaux et sa salade mêlée.....	23.-
---	------

Accompagnements

Pommes de terre de la région country.....	3.-
---	-----

Bol de salade mêlée.....	5.-
--------------------------	-----

Bouebo - Enfant

Les plats marqués d'une * sont proposés en version enfant. Ceux-ci sont facturés CHF 6.- de moins et sont proposés aux jeunes jusqu'à 12 ans.

De saison

 Asperges de la région, jambon cru singinois et sauce du Patron (selon arrivage).....	24.-*
--	-------

Du Terroir

Assiette charcutière avec son jambon de la Borne, saucisson fribourgeois et viande séchée.....	20.-
--	------

Assiette charcutière et ses Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP.....	22.-
---	------

Omelette maison aux oeufs de Cottens et son bol de salade mêlée.....	17.-*
--	-------

Avec ses herbes du jardin.....	1.-
--------------------------------	-----

Avec ses légumes maison.....	1.-
------------------------------	-----

Avec son jambon de la Borne.....	2.-
----------------------------------	-----

Fondues

Fondue pure Vacherin Fribourgeois AOP de Marsens.....	230g / 24.50
---	--------------


.....	280g / 28.-
-------	-------------

Fondue moitié-moitié de Marsens.....	230g / 24.50
--------------------------------------	--------------

.....	280g / 28.-
-------	-------------

Les fondues sont servies avec du pain et des pommes de terre.

Desserts

 Assiette de fromage (3 sortes).....	6.-
---	-----

Dessert du jour.....	5.-
----------------------	-----

 Coupe fribourgeoise	
---	--

Bricelés de Cornérod, ses boules de glaces vin cuit et framboises et sa crème double.....	10.50
---	-------

Chaud-froid de petits fruits rouge et sa boule de glace.....	7.-
--	-----

 Meringue de Enney et crème de la Gruyère.....	6.-
---	-----

Double meringues et crème de la Gruyère.....	9.-
--	-----

Boule de glace de Chavannes-les-Forts.....	3.-
--	-----

Fraise, Abricot, Framboise,

Vanille, Vin cuit et café

Supplément de crème double.....	1.-
---------------------------------	-----

 Chez Blanc est un restaurant agréé Produits du Terroir du Pays de Fribourg. Plus d'infos : www.terroir-fribourg.ch

Pour le plaisir...