

# La Carte *du soir*



mardi - samedi

Pop-corn du moment	3
Focaccia au levain maison <sup>4 tranches *</sup> & beurre du moment	5
Charcuterie de la région, pickles	<sup>9 50 g   16 100 g</sup>
Rolls de légumes du marché, mayo ciboulette	<sup>9 2 pièces   16 4 pièces</sup>
Panisses, patate douce et paprika fumé	<sup>9 4 pièces   16 8 pièces</sup>
Salade d'hiver bio, sauce french à l'huile de graines de courge	10
Poireaux bio de Sédeilles en vinaigrette, noix du Moulin de Sévery	14
Chou-fleur croustillant, sweet & sour	16
Saumon des Grisons Gravlax, argousier, piment et mayo fumée	18
Chou pointu rôti, hollandaise au miso suisse	18
Tartare de boeuf <sup>CH</sup> , crème de jaune d'oeuf, raifort, céréales soufflées *	20
Arancini du Vully, champignons de la région et sésame	20
Saucisse à rôtir du Chalet fribourgeois, kimchi des Chefs, pickles	21
Pdt bio de Sédeilles croustillantes, ketchup des Chefs <sup>side</sup>	9
Jeune carotte rôtie, yuzu <sup>side</sup>	9
Notre sélection de fromages du Pays	<sup>9 3 sortes   15 5 sortes</sup>
Glace caramel, crumble sarrasin, riz du Vully soufflé	10
Sorbet kiwi <sup>CH</sup> , crème d'amande vanillée, meringue	12
Crème brûlée aux agrumes bio de Sicile	12

\* extra, 1 tranche = + 1

Des questions sur les allergènes ?  
Notre équipe est à ta disposition  
pour te renseigner.

Provenances  
Cochon, boeuf, saumon <sup>CH</sup>  
Légumes, fruits <sup>CH</sup>