

La Carte *du soir*



mardi - samedi

Pop-corn <small>du moment</small>	3
Focaccia au levain maison <small>4 tranches *</small> & beurre <small>du moment</small>	5
Charcuterie de la région, pickes	9 <small>50 g</small> 16 <small>100 g</small>
Rolls de légumes du marché, mayo ciboulette	9 <small>2 pièces</small> 16 <small>4 pièces</small>
Panisses, patate douce et paprika fumé	9 <small>4 pièces</small> 16 <small>8 pièces</small>
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 ^{CH} , 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
Ragoût de boeuf du pays, vin rouge, oignon et cornichon	22
Pdt bio de Sédeilles croustillantes, ketchup des Chefs <small>side</small>	9
Jeune carotte rôtie, yuzu <small>side</small>	9
Notre sélection de fromages du Pays	9 <small>3 sortes</small> 15 <small>5 sortes</small>
Glace caramel, crumble sarrasin, riz du Vully soufflé	10
Sorbet kiwi ^{CH} , 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 ^{CH}
Légumes, fruits ^{CH}