

La Carte *du soir*



mardi - samedi

| | |
|---|-------------------------------------|
| Pop-corn du moment | 3 |
| Focaccia au levain maison ^{4 tranches *} & beurre du moment | 5 |
| Charcuterie de la région, pickes | ^{9 50 g 16 100 g} |
| Rolls de légumes du marché, mayo ciboulette | ^{9 2 pièces 16 4 pièces} |
| Panisses, patate douce et paprika fumé | ^{9 4 pièces 16 8 pièces} |
| 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 ^{side} | 9 |
| Jeune carotte rôtie, yuzu ^{side} | 9 |
| Notre sélection de fromages du Pays | ^{9 3 sortes 15 5 sortes} |
| 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}