

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, pickles	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 César, sbrinz d'alpage, lardon de céleri et oeuf ajitama	14
Poireaux bio de Sédeilles en vinaigrette, noix du Moulin de Sévery	14
Chou-fleur croustillant, sweet & sour	16
Pâté en croûte des Chefs, chutney du moment selon disponibilité	18
Saumon des Grisons Gravlax, argousier, piment et mayo fumée	18
Chou pointu rôti, hollandaise au miso suisse	18
Arancini du Vully, champignons de la région et sésame	20
Saucisse à rôtir du Chalet fribourgeois, kimchi des Chefs, pickles	21
Tartare de boeuf ^{CH} , mayo moelle, céréales soufflées *	22
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 mandarine bio de Sicile, crème pistache	12
Mousse chocolat "Note de Fèves", agrumes bio de Borex	14

* 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}