

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, 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 de concombre bio de Sédeilles aux herbes, vinaigrette sésame	16
Mini laitue du Seeland grillée au BBQ, poivron et courgette	16
Chou-fleur croustillant, sweet & sour	16
Pâté en croûte des Chefs, chutney du moment <small>selon disponibilité</small>	18
Croquettes de brochet du lac Léman, sauce gribiche	18
Gnocchi "Pastabate", aux herbes et poivre noir	20
Saucisse à rôtir du Chalet fribourgeois, chutney du moment, pickles	21
Tartare de boeuf ^{CH} , glace raifort moutarde, ail des ours *	22
Brochette de boeuf d'alpage de la Gruyère au BBQ, labneh	24
Salade de pdt bio de Sédeilles, ciboulette et pickles <small>side</small>	9
Jeune carotte bio, crème curry-abricot, nouille de riz frite <small>side</small>	9
Notre sélection de fromages du Pays	9 ^{3 sortes} 15 ^{5 sortes}
Fraises d'Oleyres, granité fleur d'hibiscus, chantilly tonka	10
Brownie des Chefs au chocolat "Note de fève", noisettes vaudoises	10
Sorbet kiwi de la côte, crème amande vanille	10

* extra, 1 tranche = + 1

Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à ta disposition pour te renseigner.

Provenances

Cochon, boeuf, brochet ^{CH}
Légumes, fruits ^{CH}