



CAFÉ - RESTAURANT  
LE JURA

*« Plus qu'un Café – Restaurant, un véritable lieu de rencontres »*

*« La plus douce des façons de voir Rouge entre amis »*

Route du Jura 20 / 1700 Fribourg / Suisse

026 466 32 28 / [info@restaurantlejura.ch](mailto:info@restaurantlejura.ch) / [www.restaurantlejura.ch](http://www.restaurantlejura.ch)

Prix T.V.A incluse

Provenance des viandes : Bœuf CH, URY, PRY / Cheval FR, ES / Agneau IR/NZ / Porc CH

## *Nos Entrées*

	<i>Entrées</i>	<i>Plats</i>
Salade verte	6.00	
Salade mêlée	8.00	16.00
Salade de notre Région (filet de Bondelle fumée du lac de Neuchâtel) <i>De notre pêcheur Claude Delley à Portalban</i>	16.00	31.00
Salade Nordique (filet de saumon mariné gravlax, crudités & agrumes)	17.00	32.00
Carpaccio de Bœuf avec copeaux de Parmesan & huile de Truffe	16.00	28.00
Crottin de Chèvre en aumônière & petite salade	15.00	25.00

## *Saveurs de la Terre*

Filet de Bœuf (200gr)	42.00
Entrecôte de Bœuf (220gr)	36.00
Entrecôte Parisienne (250gr)	30.00
Rumsteck de Cheval (220gr)	28.00
Médallions de filet mignon de Porc (220gr)	26.00
<i>Sauces à choix : Café de Paris, à l'Echalote, Jura, au Poivre vert, Béarnaise, aux Morilles</i>	
RoastBeef fait Maison (Entrecôte) sauce tartare & Frites Maison (200gr)	28.00

## *Saveurs de la Mer*

Homard Canadien sur lit de linguine, nappées à la bisque (500gr)	45.00
Homard Breton sur lit de linguine, nappées à la bisque (s/réservation)	« cours du jour »
Filets de Rouget frais	36.00
Filets de Perches fraîches façon meunière	34.00
Filet de Bar frais sauté à l'huile d'olive vierge	32.00
Dos de Saumon frais cuit à l'unilatérale	30.00
<i>Sauces à choix : Beurre blanc, à l'échalote, Jura, Béarnaise</i>	

## *Notre Fondue Chinoise* (en morceaux et à discrétion)

<i>Notre Fondue Chinoise</i> (en morceaux et à discrétion)	35.00
Bœuf, Cheval ou mixte (min 2 pers.)	
Petite salade en entrée	
Sauces Maison : Curry, à l'Ail & Cocktail	

# Nos Suggestions

## Surf & Turf

Le Mariage Terre & Mer (Queue de Homard sur Filet de Bœuf, Sauce Jura)	59.00
La Côte & l'Azure (Côtes d'agneau & Gambas sautées)	49.00
Prés & Marées (Noix de St-Jacques snackées & Risotto aux Morilles)	39.00

## Traditionnelles

Filet de Bœuf « Façon Wellington » ~20 minutes (min 2 pers.)	55.00
Tournedos Rossini (sauce à la truffe)	49.00

## Nos Tartares coupés au couteau (200gr)

Le Traditionnel « Le Jura »	28.00
A l'Italienne (copeaux de Parmesan, Basilique, Huile d'Olive & huile de Truffe)	30.00
Inspiration d'Asie (graines de Sésame, Coriandre, Shiitake & sauce Soja)	30.00
Duo de Saumon (gravlax & frais aux agrumes)	28.00

## Nos Risottos & Linguine (sans gluten sur demande)

Risotto aux Morilles 	32.00
Risotto au Homard	30.00
Risotto parfumé à la Truffe & ses copeaux 	28.00
Linguine à l'ail 	22.00
Linguine aux Gambas	26.00

## Pour les Enfants

Mini Steak Frites Maison	15.00
Mini Perches fraîches meunière	18.00

### Accompagnements à choix :

*Frites Maison, Linguine, Pommes de terre écrasées, Risotto nature & petits Légumes du marché*

## Pour terminer en douceur

Planchette de fromages de la Région	12.00
Moelleux au chocolat avec boule de glace vanille	12.00
Crème brûlée	10.00
Café Gourmand (Café et 3 petites douceurs)	9.00

*Les mets proposés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food*