

Nos Entrées

| | <i>Entrées</i> | <i>Plats</i> |
|---|----------------|--------------|
| Salade verte | 6.00 | |
| Salade de crudités de saison | 8.00 | 16.00 |
| Salade de Chèvre chaud | 15.00 | 25.00 |
| <i>Crottin de chèvre en aumônière noix, miel, pommes, nid de salade</i> | | |

Saveurs de la Terre

| | | |
|--------------------------------------|--|-------|
| Tournedos de Filet de Bœuf (200gr) | | 42.00 |
| <i>Sauce aux morilles</i> | | |
| Entrecôte de Bœuf (200gr) | | 36.00 |
| <i>Beurre café de Paris</i> | | |
| Cordon bleu Fribourgeois (250-270gr) | | 28.00 |
| <i>Au Vacherin Fribourgeois</i> | | |
| Roastbeef (180gr) | | 28.00 |
| <i>Réalisé à base d'entrecôte</i> | | |

Saveurs de la Mer

| | | |
|---|--|-------------------|
| Homard Canadien | | 45.00 |
| Homard Breton (s/réserve) | | « cours du jour » |
| <i>En deux services, servi sur lit de linguine, nappé de notre bisque, (Homard entier env. 500gr)</i> | | |
| Queue de Homard | | 35.00 |
| <i>Queue de homard entière sur nid de linguine nappées de notre bisque</i> | | |
| Notre Soupe de Poissons | | 37.00 |
| <i>Servie avec filets de bar, rouget, crevettes, pain toasté et rouille</i> | | |
| La Trilogie de la mer | | 34.00 |
| <i>Filet de rouget, filet de bar et crevettes et sauce beurre blanc</i> | | |
| Filets de Rouget sautés à l'huile d'olive vierge | | 36.00 |
| <i>Sauce à l'échalotte</i> | | |
| Filets de Perches façon meunière | | 34.00 |
| <i>Sauce beurre blanc</i> | | |
| Filets de Bar sautés à l'huile d'olive vierge | | 32.00 |
| <i>Sauce beurre blanc</i> | | |

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

Nos Tartares coupés au couteau (200gr)

| | |
|--|-------|
| Le Traditionnel « Le Jura » au Cognac | 28.00 |
| A l'Italienne | 30.00 |
| <i>Pesto, copeaux de parmesan, pignons, huiles de truffe et d'olive</i> | |
| Duo de Saumon aux agrumes | 30.00 |
| <i>Tartare de saumon écossais frais & mariné gravlax, huile d'olive à l'orange</i> | |

Notre Fondue Chinoise à discrétion

| | |
|--|-------|
| <i>En morceaux et servie avec une salade en entrée et frites</i> | 35.00 |
| Bœuf, Cheval ou mixte (min deux pers.) | |
| <i>Mayonnaises Maison au Curry, à l'ail et cocktail</i> | |

Nos Risotto et Linguine

| | |
|---|-------|
| Risotto crémeux aux Morilles | 32.00 |
| Prés & Marées | 39.00 |
| <i>Risotto aux Morilles, noix de St-Jacques</i> | |

Pour les Enfants

| | |
|---------------------------|-------|
| Mini Risotto aux Morilles | 15.00 |
| Mini Steak Frites | 17.00 |
| Mini Perches | 18.00 |

Accompagnements à choix :

Frites, Linguine, Pommes natures, Riz sauvage, petits Légumes du marché

Pour terminer en douceur

| | |
|---|-------|
| Café Gourmand (3 mignardises) | 9.00 |
| Meringues de chez Angelo Rime à Botterens avec crème double de la Gruyère | 10.00 |
| Moelleux au chocolat | 12.00 |