

# CAFE de la PROMENADE

## Chers Clients, Chères Clientes

Notre Chef Pierre-Alain et sa brigade travaillent avec des produits frais cuisinés à la minute. Cela peut engendrer une petite attente que vos papilles pourront nous pardonner. Merci de votre indulgence.

### POUR L'APÉRITIF, À PARTAGER

Ardoise de viande séchée du pays servie avec pain de seigle et coquilles de beurre.	12.00
Ardoise « Apéro » assortiment de viandes froides	17.00
Ardoise « Apéro » assortiment viandes froides et fromages	19.00
Poêlon de frites maison «petit»	5.00
Poêlon de frites maison «grand»	8.00
supplément sauce « Promenade »	2.00

### POUR DÉBUTER

	Entrée	Plat
Potage de légumes de saison dans son bol	6.00	
Potage de légumes de saison en coquette servi avec tartine de viande séchée, croûtons & fromage		15.00
Feuilleté aux champignons	15.00	24.00
Oeuf bénédicte oeuf poché, pain grillé, épinards	14.00	

### NOS SALADES

« Accompagnées de notre sauce maison »

	Entrée	Plat
Salade verte du jardin	4.50	
Salade composée	9.00	11.00
Salade à la gruérienne jambon de la borne, lardons grillés, gruyère, œuf et croûtons	13.00	19.00
Salade de « biquettes de la Gruyère » fromage de chèvre chaud servi sur ses tartines de pain grillé	11.00	17.50

### NOTRE MENU DU JOUR

Du mardi au vendredi, plat du jour avec salade ou potage	19.50
--	-------

### NOS PÂTES & RISOTTO

	Entrée	Plat
Risotto Carnaroli aux champignons crème double et copeaux de parmesan	15.00	24.00
Pâtes de saison	15.00	24.00

Allergies, nous sommes à l'écoute

Si vous souffrez d'intolérances à certains produits, nous nous ferons un plaisir de vous aiguiller sur les plats les plus adéquats. Notez qu'en cas d'allergie sévère, malgré nos efforts, nous ne pouvons vous garantir à 100 % l'absence d'allergène dans notre cuisine.

## NOS PLATS TRADITIONNELS

« Plats servis avec une petite salade en entrée »

Jambon fribourgeois de la borne, lard, saucisson pommes de terre ou frites, légumes	chaud *	27.00
Jambon fribourgeois de la borne, lard, saucisson frites maison et salade	froid *	27.00
L'entrecôte suisse 220 g, rassie sur os frites maison, sauce Promenade et légumes du marché		44.00
Cordon bleu maison noix de veau, fromage et jambon de la borne frites maison et légumes du marché		34.00
Emincé de veau à la zurichoise rösti et légumes du marché		36.00

### NOTRE POISSON

Filets de perche tressés beurre battu citronné, frites maison et légumes du marché	* 35.00
---	---------

### NOS PLATS AU FROMAGE

Fondue pur vacherin de J. Romanens (avec ail), 250 g pain et/ou pommes de terre grenaille sur demande	25.00
Fondue moitié-moitié de J. Romanens (avec ail), 250 g pain et/ou pommes de terre grenaille sur demande	24.00
Soupe de chalet maison en coquette servi avec vacherin, gruyère, croûtons & fromage râpé	* 16.00
Macaronis de l'alpage à la crème gruyère et jambon de la borne	* 21.00
Rösti à la mode paysanne œuf, fromage et jambon de la borne	* 23.00
Raclette à la bougie à volonté servie avec pommes de terre, cornichons et oignons	27.00
Omelette au fromage servie avec une salade composée	18.00

### NOS DESSERTS MAISON

Café ou thé gourmand	9.50
Tartelette vin cuit ou citron	6.00
Crème brûlée	9.00
Gastlosen aux 2 chocolats	9.50
Meringues et crème double	9.00
Meringues glacées et crème double	12.00
Vermicelles aux marrons, boule vanille et crème double	9.00
Glaces artisanales (la boule): vanille, fraise, caramel, chocolat, pistache, carambar, framboise, citron.	4.50

POUR LES PLUS PETITS:

les plats avec \* sont disponibles en menu enfant à ½ prix.

# LA CARTE DES BOISSONS



## VINS ROUGES SUISSES

Vin de la Maison Merlot de la Promenade	Tessin	1dl	4.50		
Goron Gravigne Les Vins Jules Gex	Valais	1dl	3.90	50cl	19.00
Pinot Noir le Blason d'Or	Valais	1dl	4.30	50cl	21.00
Les Trois Grappes Simonet & Fils Garanoir, Gamaret, Pinot Noir, Vully	Fribourg	1dl	6.50	75cl	42.00
Apologia Provins	Valais	1dl	6.50	75cl	42.00
Ronco Dell Angelo, Vinattieri, Merlot	Tessin	1dl	6.80	75cl	45.00
Gamay Boavernier, Domaine Gérald Besse	Valais			75cl	39.00
Syrah, Réserve des Administrateurs	Valais			75cl	49.00
Valdensis, St-Saphorin, assemblage	Vaud			75cl	49.00
Ligornetto, Vinattieri, Merlot	2015 Tessin			75cl	69.00
Vinattieri, Merlot	2013 Tessin			75cl	179.00

## VINS ROUGES ÉTRANGERS

Malbec Domaine Bousquet	Argentine	1dl	5.50	75cl	37.00
Valduero Reserva, Tempranillo	2012 Espagne			75cl	69.00
Saint-Joseph «L'Instinct» Domaine Jolivet	Vallée du Rhône		7.90	75cl	55.00
Château Dorléac	2016 Graves			75cl	45.00
La Fleur de Bouard	2012 Lalande de Pomerol			75cl	69.00
Château Gombaude Guillot	2008 Pomerol			75cl	79.00
Mondot de Troplong Mondot	2014 Saint-Emilion			75cl	85.00
Château Lafon-Rochet	2010 Saint Estèphe			75cl	99.00
Château Léoville Poyferré	2012 Saint-Julien			75cl	109.00

## VINS BLANCS

Fendant Ardon	Valais	1dl	3.90	50cl	19.00
Chasselas Château de Praz, Vully	Fribourg	1dl	4.10	50cl	20.00
Johannisberg Rive d'Or	Valais	1dl	4.30	50cl	21.00
Yvorne Creux du Loup	Vaud	1dl	4.50	50cl	22.00
Ollon Clos de la Crettaz Chasselas bio	Vaud	1dl	5.80	75cl	37.00
Complices, Domaine Gérald Besse, assemblage	Valais			75cl	45.00
Epresses Cave de l'Hôpital	Fribourg			70cl	37.00
Petite Arvine Grand Métral	Valais			75cl	42.00
Pinot Gris de Dardagny	Genève	1dl	6.00	75cl	39.00
Pinot Blanc Cirrus Dominique Passaquay	Valais			75cl	45.00
Chardonnay Dominique Passaquay	Valais			75cl	54.00
Ticinello Bianco	Tessin			75cl	39.00
Vinattieri Bianco	Tessin			75cl	49.00
Viognier	Languedoc			75cl	39.00

## VINS ROSÉS

Rosé de Goron Gravigne	Valais	1dl	3.90	50cl	19.00
Œil de Perdrix Rosé Pinot noir	Valais	1dl	4.30	50cl	21.00
Château Val Joanis « Joséphine »	Lubéron	1dl	6.00	75cl	37.00

## CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

Champagne Mumm				75cl	90.00
Bellavista « Alma Gran Cuvée » Brut				75cl	69.00
Prosecco		1dl	6.00	75cl	39.00

## CAFÉS, THÉS, CHOCOLATS

Café, ristretto, espresso					3.90
Renversé					4.20
Renversé grande tasse					4.60
Cappuccino					4.40
Café viennois, chocolat viennois					4.70
Latte macchiato, café frappé froid					4.50
Chocolat, Ovomaltine chaud, froid					4.50
Café Fertig					4.80
Twinnings Tea					3.80
Exclusive Black, Earl Grey, Pure Green Tea, Tilleul, Vanille, Verveine, Cynorrhodon, Camomille, Menthe, Indian Chai					
Thés en vrac ( Boutique Hérisson )					4.90

## MINÉRALES

Eau Gazeuse	20cl	3.10	30cl	3.80	50cl	5.20
Sirops (plat ou pétillant)	-	3.20	-	3.90	-	5.40
Citronnelle, grenadine, menthe, pomme verte, cassis, citron vert						-
Coca Cola, Coca Zero	-	3.20	-	3.90	-	5.40
Limonade citron, pamplemousse	-	3.20	-	3.90	-	5.40
Jus de pomme, jus d'ananas		3.20		3.90		5.40
Thé froid citron, pêche		3.20		3.90		5.40
Sinalco					30cl	
Rivella bleu, rouge					33cl	4.60
Thé froid maison					40cl	4.60
Eau plate Henniez bleu bouteille					33cl	4.50
Litre eau plate et pétillante Henniez					100cl	4.30
Bouteille d'eau San Pellegrino					50cl	8.50
					30cl	5.20
Sirop enfant eau plate						offert
Jus d'orange Michel premium					20cl	3.90
Jus pêche, jus tomate					20cl	4.50
Schweppes tonic, Schweppes lemon					20cl	4.10
San Bitter					10cl	3.90

## BIÈRES PRESSION

Cardinal Spéciale	20cl	3.10	30cl		50cl	6.30
Cardinal Blanche	20cl	3.50	30cl	4.10	50cl	7.90
Grimbergen					25cl	4.70
Schneider Weisse					30cl	4.70

## BIÈRES BOUTEILLE

Feldschlösschen sans alcool					33cl	4.30
Carlsberg					25cl	5.50
Corona					33cl	7.00
Grimbergen Ambrée					25cl	6.00
Magners Cidre					33cl	7.00
Cardinal Eve Litchi					27.5cl	5.80

## APÉRITIFS

Henri Bardouin Pastis					2cl	6.50
Ricard					2cl	4.20
Absinthe					2cl	6.50
Campari, Cynar, Martini Rouge et Blanc, Suze, Porto					4cl	5.70
Apérol Spritz, Hugo						8.50
Kir Fendant + crème de cassis						5.90
Kir Royal Prosecco + crème de cassis						7.80

## ALCOOLS FORTS & LIQUEURS

Vodka, Gin, Rhum blanc					2cl	6.50
Ballantines, Canadian Club					2cl	6.50
Oban 14 ans, qualité supérieure					2cl	11.00
Pomme					2cl	4.50
Grappa del Ticino, Poire William, Abricotine, Kirsch					2cl	5.90
Grappa Sappa di Poli Bianca & Oro					2cl	8.00
Vieille Prune Morin, Génépi, Poire à Botzi					2cl	7.90
Calvados, Cognac					2cl	5.80
Limoncello Déléa					4cl	7.90
Amaretto, Baileys					4cl	5.90
Grand Marnier, Cointreau					2cl	5.90