

CAFE de la PROMENADE



Scannez le QR code pour
visualiser notre carte
des mets !

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 (Portions individuelles)

Ardoise de viande séchée du pays servie avec pain de seigle et coquilles de beurre.	12.00
Ardoise « Apéro » assortiment de viandes froides	8.00
Ardoise « Apéro » assortiment viandes froides et fromages	9.50
Poêlon de frites fraîches «petit»	5.00
Poêlon de frites fraîches «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 cocotte servi avec tartine de viande séchée, croûtons & fromage		15.00

NOS SALADES

« Accompagnées de notre sauce maison »

	Entrée	Plat
Salade verte du jardin	4.50	
Salade composée	9.00	15.00
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
--	-------

NOTRE RISOTTO

	Entrée	Plat
Risotto Carnaroli du moment crème double et copeaux de parmesan	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 fraîches, légumes	chaud *	27.00
Jambon fribourgeois de la borne, lard, saucisson frites fraîches et salade	froid *	27.00
L'entrecôte suisse 220 g, rassie sur os frites fraîches, sauce Promenade et légumes du marché		44.00
Cordon bleu maison noix de veau, fromage et jambon de la borne frites fraîches et légumes du marché		34.00

NOTRE POISSON

Filets de perche tressés beurre battu citronné, frites fraîches et légumes du marché servis avec une petite salade en entrée	* 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 cocotte servie avec vacherin, gruyère, croûtons & fromage râpé	* 16.00
Macaronis de l'alpage à la crème gruyère et jambon de la borne	* 21.00
Omelette au fromage servie avec une salade composée	18.00

NOS DESSERTS MAISON

Café ou thé gourmand	9.80
Tartelette vin cuit ou citron	6.00
Crème brûlée	9.00
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, mocca chocolat, pistache, carambar, framboise, citron et mangue.	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 Bovernier , Domaine Gérald Besse	Valais	1dl	6.00	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			75cl 55.00
Château Dorléac	2016 Graves			75cl 45.00
La Fleur de Bouard	2013 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 Blancs , Domaine Gérald Besse	Valais			75cl 45.00
Eppesses 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, les Fleurs Sauvages	Languedoc	1dl	6.00	75cl 39.00

VINS ROSÉS

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

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

Champagne Mumm				
Bellavista « Alma Gran Cuvée » Brut				75cl 90.00
Prosecco				75cl 69.00
		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
Chocolat chaud artisanal				6.00

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					33cl	4.60
Rivella bleu, rouge					33cl	4.60
Thé froid maison					40cl	4.50
Eau plate Henniez bleu bouteille					30cl	4.30
Litre eau plate et pétillante Henniez					100cl	8.50
Bouteille d'eau San Pellegrino					50cl	5.20
Sirop enfant eau plate						offert
Jus d'orange Michel premium					20cl	3.90
Jus Michel pêche, jus Michel tomate					20cl	4.50
Schweppes tonic, Schweppes lemon					20cl	4.10
San Bitter					10cl	3.90

BIÈRES PRESSION

Cardinal Spéciale	20cl	3.10	30cl	4.10	50cl	6.30
Cardinal Blanche	20cl	3.50	30cl	4.50	50cl	7.90
Grimbergen			25cl	4.70	50cl	8.30
Schneider Weisse			30cl	4.70	50cl	8.30

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 Sarpa di Poli Bianca & Oro					2cl	8.00
Vieille Prune Morin, Génépi, Poire à Botzi					2cl	7.90
Calvados, Cognac					2cl	5.80
Limoncello					4cl	7.90
Amaretto, Baileys					4cl	5.90
Grand Marnier, Cointreau					2cl	5.90