

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

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 fraîches «petit»	5.00
Poêlon de frites fraîches «grand»	8.00
supplément sauce « Promenade »	2.00
Petits amuse-bouche du moment	

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
Oeuf bénédicte oeuf poché, pain grillé, épinards, sauce hollandaise	11.00	18.00

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

NOTRE POISSON

Filets de perche tressés beurre battu citronné, frites fraîches et légumes du marché servis avec une petite salade en entrée	* 35.00
--	---------

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		38.00

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
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	11.00
Tartelette vin cuit ou citron	6.00
Crème brûlée	9.00
Meringues et crème double	9.00
Parfait glacé de saison	10.50
Panier aux fruits et ses sorbets	10.50

Glaces artisanales LA MUCCA (la boule): vanille, fraise, mocca, chocolat, pistache, framboise, citron, caramel	4.50
Supplément crème double de la Gruyère	2.00
Supplément crème chantilly	1.00
Supplément cornet bricelet	1.00
Frappé, vanille, fraise, mocca	7.50

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	75.00
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 Bordeaux - 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
Pauillac de Château Latour	2011 Pauillac			75cl	142.00
Caiarossa	2015 Toscane			75cl	95.00

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
Epesses 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	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	39.00
Rosé «La Promenade»	Provence	1dl	6.00	75cl	39.00

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				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

Cardinal sans alcool				33cl	4.30
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, Appenzeller				2cl	5.80
Limoncello				4cl	7.90
Amaretto, Baileys				4cl	5.90
Grand Marnier, Cointreau				2cl	5.90