

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 chaud * pommes de terre ou frites fraîches, légumes	27.00
Jambon fribourgeois de la borne, lard, saucisson froid * frites fraîches et salade	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.