

CAFE de la PROMENADE



Scannez le QR code pour
visualiser notre carte
des mets !

Chers Clients, Chères Clientes

Nos Chefs Pierre-Alain et Nicolas et leur 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.

A PARTAGER

Ardoise de viande séchée de cerf	12.00
Ardoise de viandes froides	17.00
Ardoise de viandes froides et fromages	19.00

POUR DÉBUTER

	Entrée	Plat
Petite salade verte	4.50	
Salade à la Gruérienne: jambon de la borne lardons grillés, gruyère, oeuf et croûtons	13.00	19.00
Soupe aux choux	6.00	
Soupe de potimarron	8.00	
Feuilleté aux champignons et son crémeux au jambon	16.00	24.00
Terrine de sanglier et compotée d'oignon au vin rouge	19.50	
Foie gras de canard	24.00	
Oeuf en meurette	11.00	18.00

NOTRE MENU DU JOUR

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

NOS PLATS CHAUDS

	Entrée	Plat
Assiette de légumes de garniture de chasse et spätzli		26.00
Risotto du moment copeaux de parmesan	15.00	24.00
Pâtes de saison	15.00	24.00

NOS POISSONS

Filets de perche tressés beurre battu citronné, frites fraîches et légumes du marché, servis avec une petite salade en entrée	35.00
Pavé de saumon et crème d'estragon	28.00

CHASSE ET PLATS TRADITIONNELS

Civet de chevreuil façon grand-mère garniture de chasse, spätzli	29.00
Entrecôte de cerf aux aïrelles garniture de chasse, spätzli	42.00
Selle de chevreuil sauce grand veneur (en deux services) garniture de chasse, spätzli minimum 2 personnes disponible seulement le soir et le weekend	62.00
Jambon fribourgeois de la borne, lard, saucisson pommes de terre, légumes (servi chaud) servi avec une soupe aux choux en entrée	27.00
Cordon bleu maison noix de veau, fromage et jambon de la borne frites fraîches et légumes du marché servi avec une petite salade en entrée	38.00

MENU SAINT HUBERT

Entrée
Terrine de sanglier
compotée d'oignon au vin rouge

Plat
Selle de chevreuil (en un service)
garniture de chasse et spätzli

Dessert
Entremet chocolat-caramel & glace cacahuète

Prix du menu
72.00



NOS PLATS AU FROMAGE

Fondue pur vacherin de J. Romanens (avec ail) 250 gr pain et /ou pommes de terre grenaille sur demande	25.00
Fondue moitié-moitié de J. Romanens (avec ail) 250 gr pain et /ou pommes de terre grenaille sur demande	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.