

Les salades

Salade verte 4.70

Salade mêlée 6.70

Salade verte et crudités

Grande assiette de salade mêlée 13.-

Salade verte et crudités

Salade tomate mozzarella 9.20

Salade de roquette et parmesan 7.50

Sauce balsamique

Salade de chèvre chaud 16.-

Crudités, petits fromage de chèvre tièdes, toast

Les soupes

Crème de tomate

8.-

Velouté de tomates, basilic et croûtons à l'ail

Soupe de chalet

10.-

Soupe de légumes, macaroni, haricots blancs,
gruyère et crème double

Pizza

Bianco (pâte, huile d'olive, romarin, fleur de sel)	9.-
Margherita	11.50
Bella Napoli (anchois, câpres, olives)	14.
Gorgonzola	16.
Prosciutto (Jambon)	14.-
Funghi (champignons frais)	14.-
Profunghi (Jambon champignons)	15.-
Pugliese (thon, poivrons, câpre)	15.-
Quattro stagioni (Jambon, champignons, artichauts, poivrons, olives)	15.50
Hawaiï (Jambon, ananas)	15.50
Primavera (Tomates fraîches, basilic)	12.50
Romana (salami piquant, olives)	15.-
El Diablo (Bacon, olives, ail, oignons, persil, piments)	16.-
Saumon (saumon, câpres, rucola)	17.50

Pizza

Merguez	15.
Capriciosa (jambon, champignons, artichauts, poivrons, œuf, olives)	16.50
Marcello (Jambon, gorgonzola, anchois, ail, oignons, piment)	17.-
Pulcinella (jambon cru, rucola)	17.-
Végétarienne (Artichauts, épinards)	13.50
Tunisienne (Merguez, poivrons, piments)	16.-
4 formaggi (Mozzarella, gorgonzola, parmesan, formaggino)	16.-
Fribourg Olympique (Merguez, poivrons, jambon, champignons, olives)	17.-
Rustica (câpres, ail, oignons, salami piquant, anchois, origan, piments)	17.-
Thon (Thon, oignons, olives)	14.50
Sicilienne (câpres, olives, jambon, poivrons)	15.-
Biancaneve (Aubergines, poivrons, tomates fraîches)	15.-
Carpaccio (Fines tranches de bœuf, basilic, parmesan)	18.-
Tricolore (rucola, tomates fraîches, parmesan)	15.-

Pizza

Calzone (pizza fermée jambon, champignons, œuf)	18.-
Marina (Fruits de mer)	15.50
Mexicaine (blanc de poulet, tomates , poivrons, olives, origan)	16.-
Campionne (sauce bolognaise, fromage râpé, oeuf, olives, origan)	16.-
Florentine (jambon, œuf)	15.-
Corléone (thon, artichaut, poivrons, champignons, olives, origan)	16.50
Roblochonne (lardons, oignons, pomme de terre, fromage, reblochon)	17.-
Exotic (blanc de poulet au curry, ananas)	15.50
Gamberetti (jambon, gambas, ail)	18.-
Gorgonlard (gorgonzola, lard)	17.-
Prosciutto gorgon (gorgonzola, jambon)	17.-

Pasta

Rigatoni ou Spaghetti

Les sauces :

Al pesto	14.-
Carbonara	16.-
Gambas	18.-
Napolitaine	11.-
Bolognaise	14.50
Gorgonzola	14.-
Chanterelles	16.-
Arrabiata (piquant)	14.-

Roast-beef 19.50

Servi avec des pommes frites

Poulet au panier 15.90

Servi avec des pommes frites

Carpaccio de bœuf 20.-

Fines tranches de bœuf, rucola, copeaux de Parmesan

Servi avec des pommes frites

Chicken Nugget's 8 pièces 14.90

servi avec des pommes frites

Filets de perche frits 22.-

Servi avec des pommes frites

Tartare de boeuf 22.-

Servi avec toast ou pommes frites

Tartare aux 2 saumons 22.-

(saumon frais et saumon fumé)

Les fondues

Fondue chinoise

à volonté

Cheval coupé en très fines tranches

pommes frites et ou riz

salade mêlée

Fondue Imprévu

à volonté

viande de bœuf, de cheval et de volaille

coupé en bâtonnets

pommes frites et ou riz

Fondue Bacchus

à volonté

bouillon au vin blanc

viande de bœuf, de cheval et de volaille

coupé en bâtonnets

pommes frites et ou riz

buffet de salade

Fondue poissons

à volonté

3 sortes de poissons coupés en cubes

et gambas

pommes frites et ou riz

Fondue fromage

(gruyère - vacherin)

Fondue vignerone

à volonté

bouillon au vin rouge

viande de bœuf, de cheval et de volaille

coupé en bâtonnets

pommes frites et ou riz

Les Ardoises

Nos ardoises sont servies avec des pommes frites, légumes et une salade mêlée en entrée

Entrecôte de cheval nature (env.180 gr)	20.50
Entrecôte de bœuf nature (env.180 gr)	26.50
Filet de poulet nature (env.180 gr)	18.50
Royale nature (cheval, bœuf, poulet, gambas) (env. 220 gr)	28.50

Les sauces à choix :

Marchand de vin	2.50
Beurre Café de Paris	3.50
Chanterelles	4.-
Morilles	5.-

Cafés

Café matin 2.-

(jusqu'à 11 h)

Croissant	1.20
Café, expresso	3.40
Double expresso	4.20
Capuccino	4.40
Macchiato	3.80
Chocolat viennois	4.80
Café viennois	4.80

Les Thés

Thé noir	3.40
Thé vert	3.40
Verveine	3.40
Menthe	3.40
Cynorrhodon	3.40
Tilleul	3.40
Camomille	3.40
Lady grey	3.40
Pomme cannelle	3.40
Fruits rouges	3.40

Minérales

3 dl 5 dl

Eau gazeuse, plate	3.50	5.-
Ice tea	3.50	5.-
Ice tea pêche	3.50	5.-
Coca	3.50	5.-
Citron	3.50	5.-
Jus d'orange	3.50	5.-
Jus de pomme	3.50	5.-
Jus d'ananas	3.50	5.-
Nectar de mangues	3.50	5.-
Nectar		

Sirop :

Grenadine	2.50
Fraise	2.50
Citron	2.50
Cassis	2.50
Menthe	2.50
Pêche	2.50

Spiritueux

4cl

Rhum blanc, brun	37.5°	6.-
Whisky	40°	6.-
Vodka blanche	40°	6.-
Rouge	25°	6.-
Tequila blanche, brune	38°	6.-
Gin	37.5°	6.-
Malibu	24°	6.-
Passoã	17°	6.-
Baileys	16°	6.-

Apéritif

4cl

Campari	23°	5.-
Apérol	11°	5.-
Cinzano blanc	15°	5.-
Cinzano rouge	15°	5.-
Cynar	16.5°	5.-
Suze	20°	5.-
Ricard 2cl	45°	4.-
Pastis 2cl	45°	4.-
Porto	19°	5.-
Montenegro	23°	5.-
Jägermeister	25°	5.-

BIERES :

<u>Pression</u>	25cl	50cl
Cardinal	3.50	5.30
Hoeggarden (blanche)	4.20	6.20
Kilkenny (rousse)	4.20	6.20
Guinness (brune)	4.20	6.20
Leffe blonde	4.20	6.20
Grimbergen rouge	4.20	6.20

BIERES BOUTEILLES

Sans alcool	4.-
Corona 4.6°	5.-
Cardinal Eve 3.1°	5.-
Duvel 8.5°	6.-
Pietra 6°	6.-
Fin du Monde 9°	6.-

VINS ouvert

le dl

Blanc

Fendant	4.-
Johannisberg	4.50
Chardonnay	4.50

Rosé

Rosé du Valais	4.-
----------------	-----

Rouge

Cabernet Sauvignon	4.-
Merlot	4.-
Pinot Noir	4.-

Vins du mois voir les chevaux

Les vins

France

Languedoc Roussillon

Cabernet sauvignon 2007 31.-

domaine Belot 13°

Merlot 2011 31.-

domaine Belot 13°

St.Chinian Les Mouleyres 2006 39.-

domaine Belot 14°

assemblage de syrah, grenache, mourvèdre

Minervoies Château Remaury 2012 14° 38.-

Grand prix d'excellence aux Vinalis 2013

syrah, mourvèdre

Languedoc Roussillon

Faugères Câteau des Adouzes	2009	33.-
élevé en fûts de chêne	14°	
syrah, carignan		
Corbières Réserve du révérent	2011	27.-
Carignan, grenache, syrah		
Cahors clos LaCoutale	2011	29.-
Malbec, merlot		
Madiran Ch. Laffite Teston	2010	38.-
vieilles vignes		

Espagne

Rioja crianza 2009 13° 29.-

Portugal

Ramos Reserva Alentejano 2010 13.5° 38.-

Esteva Douro 2013 12,5° 29.-

600 M Alentajano 2009 13.5° 36.-

Argentine

Malbec 2013 13,5° 35.-

Italie

Primitivo di Manduria Ionis 2010 14° 34.-

Valpolicella Ripasso Marengo 2012 35.-

corvina, rondinella 13,5°

