

Les salades

Salade verte	3.-
Salade mêlée Salade verte et crudités	5.-
Grande assiette de salade mêlée Salade verte et crudités	13.-
Salade de roquette et parmesan Sauce balsamique	6.-
Salade de chèvre chaud Salade verte, crudités, petits fromage de chèvre panés, toast	11.-
Salade tomate mozzarella	7.-
Salade paysanne Salade verte, crudités, lardons, croutons, œufs	10.-
Salade Salvador de Bahia Salade verte, crudités, gambas panées à la noix de coco	12.-
Salade océane Salade verte, crudités, gambas décortiquées	12.-
Salade norvégienne Salade verte, crudités, saumon fumé, œufs	12.-



Salade grecque 11.-
Salade verte, crudités, féta, olives noires,
oignons, oeuf

Pizzas

Margherita (sauce tomate, mozzarella, origan)	10.-
Bella Napoli (anchois, câpres, olives)	10.-
Gorgonzola	10.-
Prosciutto (jambon)	10.-
Funghi (champignons frais)	10.-
Profunghi (jambon champignons)	10.-
Pugliese (thon, poivrons, câpre)	10.-
Quattro stagioni (jambon, champignons, artichauts, poivrons, olives)	10.-
Hawaï (jambon, ananas)	10.-
Primavera (tomates fraîches, basilic)	10.-
Romana (salami piquant, olives)	10.-
El Diablo (bacon, olives, ail, oignons, persil, piments)	10.-
Capriciosa (jambon, champignons, artichauts, poivrons, œuf, olives)	10.-
Marcello (Jambon, gorgonzola, anchois, ail, oignons, piment)	10.-
Pulcinella (jambon cru, rucola)	10.-
Végétarienne (Artichauts, épinards)	10.-

Pizze

Merguez	10.-
Tunisienne (Merguez, poivrons, piments)	10.-
4 formaggi (Mozzarella, gorgonzola, parmesan, gruyère)	10.-
Fribourg Olympique (Merguez, poivrons, jambon, champignons, olives)	10.-
Rustica (câpres, ail, oignons, salami piquant, anchois, origan, piments)	10.-
Thon (Thon, oignons, olives)	10.-
Sicilienne (câpres, olives, jambon, poivrons)	10.-
Biancaneve (Aubergines, poivrons, tomates fraîches)	10.-
Carpaccio (Fines tranches de bœuf, basilic, parmesan)	10.-
Tricolore (rucola, tomates fraîches, parmesan)	10.-
Calzone (pizza fermée jambon, champignons, œuf)	10.-
Marina (Fruits de mer)	10.-
Campionne (sauce bolognaise, fromage râpé, oeuf, olives, origan)	10.-
Florentine (jambon, œuf)	10.-
Corléone (thon, artichaut, poivrons, champignons, olives, origan)	10.-

Les soupes

Crème de tomate Velouté de tomates, basilic et croûtons à l'ail	5.-
Velouté au curry thaï style Velouté au curry, coriandre, dés de poivron rouge	7.-
Soupe de chalet Soupe de légumes, macaroni, haricots blancs, gruyère et crème double	7.-



Pizze

Exotic (blanc de poulet au curry, ananas)	10.-
Gamberetti (jambon, gambas, ail)	10.-
Gorgonlard (gorgonzola, lard)	10.-
Prosciutto gorgon (gorgonzola, jambon)	10.-
Parma (jambon cru, mascarpone)	10.-
Veneziana (courgettes, aubergines, tomates fraîches)	10.-
Carmen (jambon, mascarpone)	10.-
Saumon (saumon, câpres, rucola)	10.-
Reblochonne (lardons, oignons, pomme de terre, fromage, reblochon)	10.-
Mexicaine (blanc de poulet, tomates , poivrons, olives, origan)	10.-



Rigatoni ou Spaghetti

Les sauces :

Al pesto	8.-
Carbonara	8.-
Gambas	10.-
Napolitaine	8.-
Bolognaise	8.-
Gorgonzola	8.-
Chanterelles	8.-
Morilles	13.-
Arrabiata (piquant)	8.-
Lasagne bolognaise « maison »	10.-
Lasagne végétarienne « maison »	10.-
Lasagne au saumon « maison »	12.-
Cannelloni à la ricotta et épinards	10.-



Roast-beef Servi avec des pommes frites	13.-
Poulet au panier Servi avec des pommes frites	10.-
Carpaccio de bœuf Fines tranches de bœuf, rucola, copeaux de Parmesan Servi avec des pommes frites	13.-
Chicken Nugget's 8 pièces servi avec des pommes frites	10.-
Filets de perche frits Servi avec des pommes frites	14.-
Filets mignons de porc aux champignons	16.-
Filets mignons de porc aux morilles	19.-
Poulet à l'indienne Émincé de poulet, curry indien, servi avec du riz basmati	13.-
Fajitas de poulet Servi avec du riz basmati	13.-
Tartare de boeuf Servi avec toast et pommes frites	15.-
Tartare aux 2 saumons (saumon frais et saumon fumé) Servi avec toast et pommes frites	15.-
Tartare de veau Servi avec toast et pommes frites	16.-
Tartare de bœuf à l'italienne (tomates séchées, copeaux de grana padano) Servi avec toast et pommes frites	16.-



Les viandes

Entrecôte de cheval nature (env.180 gr)	15.-
Entrecôte de bœuf nature (env.180 gr)	18.-
Filet de poulet nature (env.180 gr)	13.-
Royale nature (cheval, bœuf, poulet, gambas) (env. 220 gr)	19.-
Les sauces à choix :	
Marchand de vin	2.-
Beurre Café de Paris	3.-
Chanterelles	3.-
Morilles	4.-

Fondue chinoise

Poulet (250 gr), riz, 5 sauces maison	13.-
Bœuf (250 gr), riz, 5 sauces maison	18.50
Cheval (250 gr), riz, 5 sauces maison	16.50
Le trio (250 gr), riz, 5 sauces maison	16.-
Possibilité de louer le matériel (caquelon, réchaud, brûleur, fourchettes)	le set 3.-
Dépôt	20.-

Les_Thés

Cafés

Café , expresso	2.-
Double expresso	3.-
Capuccino	3.-
Macchiato	3.-
Chocolat viennois	3.50
Café viennois	3.50
Croissant	1.20
Pain au chocolat	2.30
Sandwich	3.70

Thé noir	2.-
Thé vert	2.-
Thé vert jasmin	2.-
Thé vert citron	2.-
Verveine	2.-
Menthe	2.-
Cynorrhodon	2.-
Tilleul	2.-
Camomille	2.-
Lady grey	2.-
Pomme cannelle	2.-
Fraise mango	2.-
Rhubarbe gingembre	2.-
Pêche fruits de la passion	2.-
Orange cannelle	2.-
Fruits rouges	2.-
Vanille	2.-
Chai	2.-

Minérales bouteilles

Coca-light	3.-
Coca zero	3.-
Sinalco	3.-
Rivella rouge	3.-
Rivella bleu	3.-
Red bull	3.-

Sirop :

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

Minérales

3 dl 5 dl

Eau gazeuse, plate	2.-	3.-
Ice tea	2.-	3.-
Ice tea pêche	2.-	3.-
Coca	2.-	3.-
Citron	2.-	3.-
Jus d'orange	2.-	3.-
Jus de pomme	2.-	3.-
Jus d'ananas	2.-	3.-
Nectar de mangues	2.-	3.-
Nectar fruits de la passion	2.-	3.-
Nectar de fraise	2.-	3.-
Schweppes tonic	2.-	3.-
Bitter lemon	2.-	3.-
Grapefruit	2.-	3.-

Apéritif

4cl

Campari 23°	3.50
Apérol 11°	3.50
Cinzano blanc 15°	3.50
Cinzano rouge 15°	3.50
Cynar 16.5°	3.50
Suze 20°	3.50
Ricard 2cl 45°	3.-
Pastis 2cl 45°	3.-
Porto 19°	3.50
Montenegro 23°	3.50
Jägermeister 25°	3.50

Spiritueux**4cl**

Rhum blanc, brun 37.5°	4.-
Whisky 40°	4.-
Vodka blanche 40°	4.-
Tequila blanche, brune 38°	4.-
Gin 37.5°	4.-
Malibu 24°	4.-
Passoã 17°	4.-
Bailey's 16°	4.-

Digestifs**2cl**

Pomme	3.50
Abricotine	4.-
Williamine	4.-
Sambuca	4.-
Grappa	4.-
Cognac	4.-
Calvados	4.-

BIERES**Pression****25cl****50cl**

Cardinal 4.8°	2.-	4.-
Hoeggarden (blanche) 4.9°	3.-	5.-
Kilkenny (rousse) 4.3°	3.-	5.-
Guinness (brune) 4.3°	3.-	5.-
Leffe blonde 6.6°	3.-	5.-
Grimbergen rouge 6°	3.-	5.-

BIERES BOUTEILLES**33cl**

Sans alcool	3.-
Corona 4.6°	3.50
Cardinal Eve 3.1°	3.50
Duvel 8.5°	4.-
Pietra 6°	4.-
Brooklyn	3.50

VINS

5 dl

Espagne

Blanc

Fendant	7.-	Rioja El Meson 50 cl	10.-
Johannisberg	10.-	Rioja El Meson 75 cl	13.-
Chardonnay	10.-	Valero Monastrell	12.-
		Valero tempranillo	14.-
Rosé du Valais	7.-	El Pediguero 2012 Cigales crianza 14.5°	14.-

Rosé

Rouge

Cabernet Sauvignon	7.-		
Merlot	7.-	Ramos Reserva Alentejano 2010 13.5°	14.-
Pinot Noir	10.-	Esteva Douro 2013 12,5°	10.-

Portugal

Argentine


Malbec	2013 13,5°	14.-
--------	------------	------

Italie

Primitivo di Manduria Ionis 2010 14°	14.-
Salice Salento terradoro 2011 Aleatico de Puglia 13°	10.-
Valpolicella Ripasso Marengo 2012 corvina, rondinella 13,5°	35.-
Cannonau di Sardegna 2011 Sella Mosca Riserva	14.-
Le Difese 2013 13° 70% Cabernet-Sauvignon - 30% Sangiovese Il s'agit du troisième vin produit par la Tenuta San Guido, producteur du fameux Sassicaia. Un vin de grande qualité, facile à boire et plaisant Parker 88 / 100	20.-
L'Appassito Rosso veneto 25% Cabernet Sauvignon, 25% Corvina, 25%Merlot, 25% Molinara	13.-
Chianti classico Villa Guilia 2012 Toscane	14.-
Primitivo 2013 Notte Rossa 13.5°	14.-
Col di Sasso 2014 Toscane 12.5° Cabernet sauvignon, sangiovese	11.-

Les vins

France

Cabernet sauvignon 2007 domaine Belot 13°	11.-
Merlot 2011 domaine Belot 13°	11.-
St.Chinian Les Mouleyres 2006 domaine Belot 14° assemblage de syrah, grenache, mourvèdre 	15.-
Minervois Château Remaury 2012 Grand prix d'excellence aux Vinalis 2013 syrah, mourvèdre 14°	14.-
Faugères Câteau des Adouzes 2009 élevé en fûts de chêne 14° syrah, carignan	15.-
Corbières Réserve du révérent 2011 Carignan, grenache, syrah	11.-
Cahors clos LaCoutale 2011 Malbec, merlot	14.-
Madiran Ch. Laffite Teston 2010 vieilles vignes 100% tannat	18.-