

# ImprévuCafé



## Les soupes

Crème de tomate Velouté de tomates, basilic et croûtons à l'ail	9.-
Soupe de chalet Soupe de légumes, macaroni, haricots blancs, gruyère et crème double	11.-
Le potage du mois	12.-



## Les salades

Salade verte	4.90
Salade mêlée Salade verte et crudités	7.50
Grande assiette de salade mêlée Salade verte et crudités	13.50
Salade de roquette et parmesan Sauce balsamique	8.50
Salade de chèvre chaud Salade verte, crudités, petits fromages de chèvre panés, toast	18.50
Salade tomate mozzarella	10.80
Salade paysanne Salade verte, crudités, lardons, croutons, œufs	17.50
Salade océane Salade verte, crudités, gambas décortiquées	18.90
Salade norvégienne Salade verte, crudités, saumon fumé, œufs	18.90



Chicken nugget's ( 4 pièces ) Servi avec des pommes frites et une garniture de salade	10.-
Pizza enfant Margarita, jambon, thon, Hawaï	9.-
Pâtes enfant Sauce tomate, carbonara, pesto	9.-
Gambas, morilles, chanterelles	12.-
Cordon bleu de poulet, frites et légumes	12.-
Jambon à l'os, pommes frites et légumes	10.-
Roatbeef, pommes frites et salade	13.-
Pâtes au beurre	7.-
Portion de frites	6.-

## Rigatoni , Spaghetti ou Tagliatelle

### Les sauces :

Saumon ( crème, tomate, aneth )	18.-
Pesto vert	15.50
Carbonara	17.50
Gambas	18.50
Napolitaine	14.-
Bolognaise	16.50
Gorgonzola épinards	17.-
Chanterelles	17.-
Morilles	19.-
Tortellini à la viande de bœuf, sauce crème et basilic copeaux de Grana Padano	17.50
Pour les pâtes au four, env. 15 mn d'attente	
Lasagne bolognaise	17.90
Lasagne Fiorentina ( épinards, ricotta )	16.90
Lasagne au saumon frais et saumon fumé	19.-



Roast-beef  
Pommes frites et garniture de crudités

Poulet au panier  
Pommes frites

Supplément sauce poulet p.pers.

Osso Bucco à l'italienne  
Risotto et légumes

Souris d'agneau braisée  
Tagliatelles et légumes

Gambas à la provençales ( entièrement décortiquées )  
Couronnes de riz

Chicken Nugget's 8 pièces  
Pommes frites et garniture de crudités

Filets de perche frits  
Pommes frites et une sauce tartare

Poulet à l'indienne  
Émincé de poulet, curry indien, épinards, riz basmati

Jambon à l'os  
Pommes frites et garniture de crudités

Tartare de bœuf  
Toast et pommes frites  
Garniture de crudités

Tartare aux 2 saumons  
( saumon frais et saumon fumé )  
Toast et pommes frites  
Garniture de crudités

Tartare de bœuf à l'italienne  
( tomates séchées, copeaux de grana padano )  
Toast et pommes frites  
Garniture de crudités

**TARTARE**



22.-

18.-

1.50

18.50

21.-

21.-

17.-

25.-

19.50

18.50

25.-

26.-

27.-

## Les fondues

Fondue Imprévu  
à volonté

Salade mêlée

\* \* \*

Gambas, viande de bœuf,  
d'agneau et de volaille  
coupé en bâtonnets  
pommes frites et ou riz

32.-

Fondue chinoise  
à volonté

Salade mêlée

\* \* \*

Viande de cheval coupée en fines tranches  
pommes frites et ou riz  
salade mêlée

27.-



Fondue Bacchus  
à volonté

Salade mêlée

\* \* \*

bouillon au vin blanc  
Gambas, viande de bœuf,  
d'agneau et de volaille  
coupé en bâtonnets  
pommes frites et ou riz

33.-

Fondue vigneronne  
à volonté

Salade mêlée

\* \* \*

Gambas, viande de bœuf,  
d'agneau et de volaille  
coupé en bâtonnets  
pommes frites et ou riz

33.-



Fondue fromage  
250 gr  
( gruyère - vacherin )

18.50

## Les Ardoises

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



Entrecôte de bœuf nature ( env.180 gr )	29.50
( env. 300 gr )	42.-
Filet de poulet nature ( env.180 gr )	21.50
( env. 300 gr )	30.50
Filets d'agneau ( env.180 gr )	29.50
( env. 300 gr )	42.-

### Les sauces à choix :

Marchand de vin	3.-
Beurre Café de Paris	4.-
Chanterelles	4.-
Morilles	5.-
Sauce provençale	4.-



Margherita ( sauce tomate, mozzarella, origan )	11.50	10.-
Bella Napoli ( anchois, câpres, olives )	15.-	13.-
Gorgonzola	17.-	15.-
Prosciutto ( jambon )	15.-	13.-
Funghi ( champignons frais )	15.-	13.-
Profunghi ( jambon champignons )	16.50	14.50
Pugliese ( thon, poivrons, câpre )	16.-	14.-
Quattro stagioni ( jambon, champignons, artichauts, poivrons, olives )	17.-	15.-
Hawaiï ( jambon, ananas )	17.-	15.-
Primavera ( tomates fraîches, basilic )	13.50	11.50
Romana ( salami piquant, olives )	16.50	14.50
El Diablo ( bacon, olives, ail, oignons, persil, piments )	17.50	15.50
Capriciosa ( jambon, champignons, artichauts, poivrons, œuf, olives )	19.-	17.-
Marcello ( Jambon, gorgonzola, anchois, ail, oignons, piment )	18.50	16.50
Pulcinella ( jambon cru, rucola )	18.-	16.-
Végétarienne ( Artichauts, épinards )	14.50	12.50



Normal    Mini

Normal    Mini

Merguez	15.50	13.50	Exotic ( blanc de poulet au curry, ananas )	16.50	14.50
Tunisienne ( Merguez, poivrons, piments )	17.50	15.50	Gamberetti ( jambon, gambas, ail )	18.50	16.50
4 formaggi ( Mozzarella, gorgonzola, vacherin, gruyère )	17.50	15.50	Gorgonlard ( gorgonzola, lard )	17.50	15.50
Fribourg Olympique ( Merguez, poivrons, jambon, champignons, olives )	18.-	16.-	Prosciutto gorgon ( gorgonzola, jambon )	17.50	15.50
Rustica ( câpres, ail, oignons, salami piquant, anchois, origan, piments )	18.-	16.-	Parma ( jambon cru, mascarpone )	18.50	16.50
Thon ( Thon, oignons, olives )	15.50	13.50	Veneziana ( courgettes, aubergines, tomates fraîches )	15.50	13.50
Sicilienne ( câpres, olives, jambon, poivrons )	16.50	14.50	Carmen ( jambon, mascarpone )	16.50	14.50
Biancaneve ( Aubergines, poivrons, tomates fraîches )	15.50	13.50	Saumon ( saumon, câpres, rucola )	18.-	16.-
Carpaccio ( Fines tranches de bœuf, basilic, parmesan )	18.50	16.50	Reblochonne ( lardons, oignons, pomme de terre, reblochon )	18.50	16.50
Tricolore ( rucola, tomates fraîches, parmesan )	16.-	14.-	Mexicaine ( blanc de poulet, tomates , poivrons, olives, origan )	17.-	15.-
Calzone ( pizza fermée jambon, champignons, œuf )	19.-	17.-	Gruyèrienne ( jambon à l'os, gruyère, vacherin, lardons, oignons )	18.50	16.50
Marina ( Fruits de mer )	17.50	15.50			
Campionne ( sauce bolognaise, fromage râpé, oeuf, olives, origan)	16.50	14.50			
Florentine ( jambon, œuf )	16.50	14.50			
Corléone ( thon, artichaut, poivrons, champignons, olives, origan)	17.50	15.50			



Nos pizzas végétariennes sont disponibles avec de la mozzarella végane

	<u>Normal</u>	<u>Mini</u>
Veneziana ( courgettes, aubergines, tomates fraîches )	17.-	15.-
Biancaneve ( Aubergines, poivrons, tomates fraîches )	17.50	15.50
Tricolore ( rucola, tomates fraîches, fromage végane )	18.-	16.-
Margherita ( sauce tomate, mozzarella, origan )	13.50	12.-
Primavera ( tomates fraîches, basilic )	15.-	13.-
Végétarienne ( Artichauts, épinards )	16.50	14.50
Légumes grillés	17.50	15.50
Veneziana ( courgettes, aubergines, tomates fraîches )	17.-	15.-
		
<u>Spaghetti ou rigatoni</u>		
Sauce tomate	14.-	
Bolognaise végane ( soja, carottes, céleri, tomates )	17.-	

## Les Cafés

<b>Café matin</b> ( jusqu'à 11 h )	<b>2.-</b>
Café , espresso	3.50
Double espresso	4.20
Capuccino	4.40
Macchiato	3.80
Chocolat viennois	4.80
Café viennois	4.80
Croissant	1.20
Pain au chocolat	2.30
Sandwich	3.70
Tartelette	2.50

## Les\_Thés

Thé noir	3.50
Thé vert	3.50
Thé vert jasmin	3.50
Thé vert citron	3.50
Verveine	3.50
Menthe	3.50
Cynorrhodon	3.50
Tilleul	3.50
Camomille	3.50
Lady grey	3.50
Pomme cannelle	3.50
Fraise mango	3.50
Rhubarbe gingembre	3.50
Pêche fruits de la passion	3.50
Orange cannelle	3.50
Fruits rouges	3.50
Vanille	3.50

## Minérales

	2dl	3 dl	5 dl
Eau gazeuse, plate	2.70	3.50	5.-
Ice tea	2.70	3.50	5.-
Coca	2.70	3.50	5.-
Citron	2.70	3.50	5.-
Jus d'orange	2.70	3.50	5.-
Jus de pomme	2.70	3.50	5.-
Jus d'ananas	2.70	3.50	5.-
Nectar de mangues	2.70	3.50	5.-
Nectar fruits de la passion	2.70	3.50	5.-
Nectar de fraise	2.70	3.50	5.-
Schweppes tonic	2.70	3.50	5.-
Schweppes Bitter lemon	2.70	3.50	5.-

# LEMONAID<sup>+</sup> ChariTea<sup>+</sup>

5.-



Sucre de canne originaire du Paraguay  
Du citron vert du Mexique



Oranges sanguines de Sicile  
Bio-dynamique et cueillies à la main  
Oranges du Brésil fraîchement pressées & commerce équitable



Gingembre de Thaïlande. Récolté à la main  
Citrons d'Afrique du Sud  
Biologiquement cultivée et traités avec délicatesse



Maracuja du Sri Lanka  
Mangue de l'Inde



Infusion gazéifiée de thé mate biologique et thé noir biologique (eau, thé mate, thé noir) (88%), sirop d'agave biologique, jus d'orange biologique (3%), jus de citron biologique (3%)



Infusion de thé vert biologique et gingembre bio (eau, thé vert, gingembre) (94%), sirop d'agave biologique, miel bio, jus de citron biologique



Infusion de thé rooibos biologique (eau, thé rooibos) (91%), sirop d'agave biologique, jus de fruit de la passion biologique (5%), jus de sureau



Infusion de thé noir biologique (eau, thé noir) (93%), sirop d'agave biologique, jus de citron biologique (3%)

« Nous soutenons le commerce équitable. Nous payons des prix plus élevés pour nos matières premières et soutenons ainsi une agriculture juste et décente. Les primes du commerce équitable permettent aux agriculteurs locaux d'améliorer leurs conditions de vie et de mettre en œuvre des projets d'utilité publique au sein de leur commune.

Nous ne comptons pas uniquement sur des labels de qualité internationaux. Nous voulons savoir exactement d'où viennent les ingrédients et quelles histoires se cachent derrière eux. Chaque année, nous parcourons les régions de production elles-mêmes pour connaître les agriculteurs et leurs conditions de vie et de travail ».



**Minérales bouteilles** 33cl.

Coca-light	4.20
Coca zero	4.20
Sinalco	4.20
Rivella rouge	4.20
Rivella bleu	4.20
Red bull	4.50
Craft Lemonade Citron vert-Gingembre-Sureau	5.-
San Pellegrino bitter 10cl	4.50

**Sirop :**

Grenadine	2.50
Fraise	2.50
Citronnelle	2.50
Cassis	2.50
Menthe	2.50
Pêche	2.50

**Bières****Pression**

	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Cardinal 4.8°	3.50	5.40
Cardinal blanche 4.9°	4.50	6.50
Kilkenny ( rousse ) 4.3°	4.50	6.50
Guinness ( brune ) 4.2°	4.50	6.50
Guinness blonde 5°	4.50	6.50
Grimbergen blonde 6.7°	4.50	6.50
Grimbergen rouge 6°	4.50	6.50
Brooklin East IPA 6.9°	4.50	6.50
Valaisane Pale Ale 5.2°	4.50	6.50
Bière de saison	4.50	6.50

**BIERES BOUTEILLES****33cl**

Sans alcool	4.-
Corona 4.6°	4.50
Desperados 5.9°	6.-
Duvel 8.5°	5.50
Chimay brune 9 °	6.-
Leffe blonde 6°	5.50
Fin du Monde	6.-
Fin du Monde 9°	5.50

**Apéritif 4cl**

Campari	23°	4.50
Apérol	11°	4.50
Cinzano blanc	15°	4.50
Cinzano rouge	15°	4.50
Cynar	16.5°	4.50
Suze	20°	4.50
Ricard	<b>2cl</b> 45°	3.50
Pastis	<b>2cl</b> 45°	3.50
Porto	19°	4.50
Montenegro	23°	4.50
Jägermeister	25°	4.50
Jäger Bombe	25°	5.-

**Spiritueux 4cl**

Rhum blanc, brun	37.5°	6.-
Whisky	40°	6.-
Whisky luxe	40°	8.-
Vodka blanche	40°	6.-
Tequila blanche, brune	38°	6.-
Gin	37.5°	6.-
Gin luxe	43°	8.-
Malibu	24°	6.-
Passoã	17°	6.-
Bailey's	16°	6.-

**Digestifs 2cl**

Pomme	3.50
Kirsch	3.50
Abricotine	5.-
Williamine	5.-
Sambuca	5.-
Grappa	5.-
Cognac	5.-
Calvados	5.-
Limoncello	4.50

## Cocktails

Aperol Spritz



7.-

Limoncello Spritz

7.-

St.Germain Spritz liqueur de sureau

7.-

Martini Spritz

7.-



Mojito

10.-

Rhum blanc, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse

Mojito mangue

10.-

Rhum blanc, nectar de mangue, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse

Mojito fraise

10.-

Rhum blanc, nectar de fraise, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse

Mojito Passion

10.-

Rhum blanc, nectar de fruits de la passion, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse



## VINS au verre

le dl

### Blanc

Fendant

3.50

Johannisberg

4.-

Guewurtztraminer

4.50

### Rosé

Rosé du Valais

3.50

### Rouge

Rouge Passion ( syrah, merlot )

3.50

St. Chinian ( syrah, grenache, mourvèdre )

4.40

Pinot Noir

4.-

## Les bouteilles 50 cl

Rioja El Meson 2015 13 °

24.-

Primitivo Salento 2017 12.5°9

22.-

Cannonau Sardegna 2018 13 °

24.-

Humagne 2018 13.5°

27.-

Cornalin 2016 13.5°

27.-

Vins du moisvoir les chevalets

**Warning !!!!!**

Les millésimes sont susceptibles de changer

## Suisse

Pinot Noir de Salquenen 2017 Cave d'Uvrier Sion	13°	34.-
Cornalin 2018 Germanier Conthey	13.5°	38.-
Humagne rouge 2018 Cave St.Pierre Chamoson	13.5°	38.-
Château de Gruyère 2017 St.Saphorin Grand Cru Gamay Gamaret	13°	42.-
Esprit d'Or 2016 Gamay Gamaret	13.5°	34.-

## Espagne

Rioja Marques de Vitoria 75 cl 100% tempranillo 12 mois en barrique	14° 2016	35.-
Gamellon Jumillia crianza Monastrelle, Cabernet sauvignon	14.5° 2018	35.-
Viña Mayor Ribera del Duero Tempranillo crianza	14° 2018	37.-

## France

Rouge Passion Pays d'Oc domaine Belot 50 %Syrah, 20 % grenache, 30 % merlot	13°	32.-
<b>St.Chinian Les Mouleyres 2015</b> domaine Belot assemblage de 60 % syrah, 15 % grenache, 25% mourvèdre vieilli en fût de chêne	14°	35.-
Best Of Belot 2014 Syrah grenache	14,5°	45.-
Sans Complexe 2015 Domaine Belot 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10%		55.-
Cahors clos LaCoutale 2015 Malbec, merlot		33.-
Madiran Ch. Laffite Teston 2015 vieilles vignes 100% tannat		38.-
Château D'Hanteillan 2016 Bordeaux Haut Médoc Cru Bourgeois Médaille d'or Concours de Bordeaux 2018	13,5°	47.-
Château Mazails 2018 Bordeaux Médoc Cru bourgeois Médaille de bronze Concours Paris 2020	13.5°	44.-



**Warning !!!!!**

Les millésimes sont susceptibles de changer

**Warning !!!!!**

Les millésimes sont susceptibles de changer

## Italie

Salice Salentino DOC 2018 Adoeno Puglia 13°	29.-
Valpolicella Ripasso 2015 corvina, rondinella 13,5°	35.-
Cannonau di Sardegna 2017 Monte Janu 14°	34.-
Le Difese 2016 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	48.-
Primitivo di Manduria 2018 Adoeno 13.5°	35.-
Rocca Rubia Riserva 2016 Cantina Santadi Vieilli en fût de chêne 100 % Carignano 14.5°	45.-

## Portugal

Azinhaga De Ouro Douro D.O.C 2015 13° Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	29.-
Torre de Ferro Dão 13,5° Reserva 2016	34.-

## Argentine

Malbec 2018 13,5° Bodega Torino	36.-
------------------------------------	------

**Warning !!!!!**

Les millésimes sont susceptibles de changer

**Warning !!!!!**

Les millésimes sont susceptibles de changer