

## Les salades

Salade verte

3.-

Salade mêlée

Salade verte et crudités

5.-

Grande assiette de salade mêlée

Salade verte et crudités

8.50

Salade de roquette et parmesan

Sauce balsamique

6.50

Salade de chèvre chaud

Salade verte, crudités, petits fromage de chèvre panés, toast

13.-

Salade tomate mozzarella

8.-

Salade paysanne

Salade verte, crudités, lardons, croutons, œufs

11.-

Salade océane

Salade verte, crudités, gambas décortiquées

13.-

Salade norvégienne

Salade verte, crudités, saumon fumé, œufs

13.-



## Pizzas

Margherita ( sauce tomate, mozzarella, origan )

10.-

Bella Napoli ( anchois, câpres, olives )

11.-

Gorgonzola

11.-

Prosciutto ( jambon )

11.-

Funghi ( champignons frais )

11.-

Profunghi ( jambon champignons )

11.-

Pugliese ( thon, poivrons, câpre )

11.-

Quattro stagioni ( jambon, champignons, artichauts, poivrons, olives )

11.-

Hawaiï ( jambon, ananas )

11.-

Primavera ( tomates fraîches, basilic )

11.-

Romana ( salami piquant, olives )

11.-

El Diablo ( bacon, olives, ail, oignons, persil, piments )

11.-

Capriciosa ( jambon, champignons, artichauts, poivrons, œuf, olives )

11.-

Marcello ( Jambon, gorgonzola, anchois, ail, oignons, piment )

11.-

Pulcinella ( jambon cru, rucola )

11.-

Végétarienne ( Artichauts, épinards )

11.-

## Pizze

Merguez	11.-
Tunisienne ( Merguez, poivrons, piments )	11.-
4 formaggi ( Mozzarella, gorgonzola, parmesan, gruyère )	11.-
Fribourg Olympique ( Merguez, poivrons, jambon, champignons, olives )	11.-
Rustica ( câpres, ail, oignons, salami piquant, anchois, origan, piments )	11.-
Thon ( Thon, oignons, olives )	11.-
Sicilienne ( câpres, olives, jambon, poivrons )	11.-
Biancaneve ( Aubergines, poivrons, tomates fraîches )	11.-
Carpaccio ( Fines tranches de bœuf, basilic, parmesan )	11.-
Tricolore ( rucola, tomates fraîches, parmesan )	11.-
Calzone ( pizza fermée jambon, champignons, œuf )	11.-
Marina ( Fruits de mer )	11.-
Campionne ( sauce bolognaise, fromage râpé, oeuf, olives, origan)	11.-
Florentine ( jambon, œuf )	11.-
Corléone ( thon, artichaut, poivrons, champignons, olives, origan)	11.-

## Les soupes

Crème de tomate Velouté de tomates, basilic et croûtons à l'ail	6.-
Soupe de chalet Soupe de légumes, macaroni, haricots blancs, gruyère et crème double	8.-



# Pizzae

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



## **Rigatoni ou Spaghetti**

- 11.-
- 11.-
- 11.-
- 11.-
- 11.-
- 11.-
- 11.-
- 11.-
- 11.-

### Les sauces :

- Pesto 9.-
- Carbonara 9.-
- Gambas 11.-
- Napolitaine 8.-
- Bolognaise 9.-
- Gorgonzola épinards 10.-
- Chanterelles 10.-
- Morilles 13.-
- Tortellini à la viande de bœuf, sauce crème et basilic copeaux de Grana Padano 11.-



Pour les pâtes au four, env. 15 mn d'attente

- Lasagne bolognaise « maison » 11.-
- Lasagne végétarienne « maison » 10.-
- Lasagne au saumon « maison » 12.-
- Cannelloni à la ricotta et épinards 10.-

Roast-beef  
Servi avec des pommes frites

Poulet au panier  
Servi avec des pommes frites

Chicken Nugget's 8 pièces  
servi avec des pommes frites

Osso Bucco de porc à l'italienne  
Risotto et légumes

Souris d'agneau braisée  
Tagliatelles et légumes

Filets de perche frits  
Servi avec des pommes frites

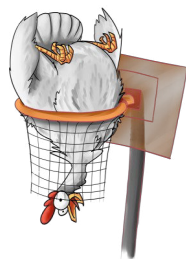
Poulet à l'indienne  
Émincé de poulet, curry indien, épinards, servi avec du riz basmati

Jambon à l'os  
Pommes frites et garniture de crudités

Tartare de boeuf  
Servi avec toast et pommes frites

Tartare aux 2 saumons  
( saumon frais et saumon fumé )  
Servi avec toast et pommes frites

Tartare de bœuf à l'italienne  
( tomates séchées, copeaux de grana padano )  
Servi avec toast et pommes frites



**TARTARE**



14.-

12.-

11.-

14.-

19.50

15.-

13.50

12.-

15.50

15.50

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 4.-  
Dépôt 20.-

## **Les\_Thés**

### **Cafés**

Café , espresso	2.-
Café au lait	3.-
Double espresso	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.-
Chai	2.-

## **Minérales bouteilles**

Coca-light	3.-
Coca zero	3.-
Sinalco	3.-
Rivella rouge	3.-
Rivella bleu	3.-
Red bull	3.-
Limonaïd : citron vert, ginger, fruits de la passion, orange sanguine	4.-
Charitea : mate, green, red, black	4.-

### **Fondation Lemonaid & ChariTea**

**DRINKING HELPS.** Depuis plus de 10 ans, nous nous engageons au travers de notre Fondation à reverser 5 centimes sur chacune de nos bouteilles afin d'améliorer la vie de milliers de personnes.

A date, plus de 4 millions d'euros ont été récoltés afin de développer des projets sociaux et environnementaux dans les régions d'où sont issues nos matières premières.

## **Minérales**

	3 dl	5 dl
Eau gazeuse, plate	2.50	3.50
Ice tea	2.50	3.50
Coca	2.50	3.50
Citron	2.50	3.50
Jus de pomme	2.50	3.50
Jus d'orange	3.-	4.-
Jus d'ananas	3.-	4.-
Nectar de mangues	3.-	4.-
Nectar fruits de la passion	3.-	4.-
Nectar de fraise	3.-	4.-
Schweppes tonic	2.50	3.50
Bitter lemon	2.50	3.50

## **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°	2.50	4.50
Cardinal blanche	3.50	5.50
Kilkenny ( rousse ) 4.3°	3.50	5.50
Guinness ( brune ) 4.3°	3.50	5.50
Hop House ( Guinness blonde )	3.50	5.50
Grimbergen blonde 6.6°	3.50	5.50
Grimbergen rouge 6°	3.50	5.50
Valaisane pale ale	3.50	5.50
Brooklin East IPA	3.50	5.50

### BIERES BOUTEILLES

**33cl**

Sans alcool	3.50
Corona 4.6°	4.-
Duvel 8.5°	4.-
Leffe blonde 6.6°	4.-
Desperados 5.9°	4.-
Chimay brune 9°	4.-
Fin du monde 9°	4.-

# VINS

5 dl

## Blanc

Fendant 70 cl 12.-

Johannisberg 50 cl 10.-

## Rosé

Rosé du Valais 70 cl 12.-

## Les bouteilles 50 cl

Rioja El Meson 2015 13 ° 12.-

Primitivo Salento 2017 12.5°9 12.-

Cannonau Sardegna 2018 13 ° 14.-

Humagne 2018 13.5° 15.-

Cornalin 2016 13.5° 15.-

## **Suisse**

Pinot Noir de Salquenen 2017 13° 15.-  
Cave d'Uvrier Sion

Cornalin 2018 13.5° 18.-  
Germanier Conthey

Humagne rouge 2018 13.5° 18.-  
Cave St.Pierre Chamoson

Château de Gruyère 2017 13° 22.-  
St.Saphorin Grand Cru  
Gamay Gamaret

Esprit d'Or 2016 13.5° 14.-  
Gamay Gamaret

## **Espagne**

Rioja Marques de Vitoria 75 cl 14° 2016 13.-  
100% tempranillo  
12 mois en barique

Gamellon 13.-  
Jumillia crianza 14.5° 2018  
Monastrelle, Cabernet sauvignon

Viña Mayor 16.-  
Ribera del Duero 14° 2018  
Tempranillo crianza

## **Portugal**

Azinhaga De Ouro 11.-  
Douro D.O.C 2015 13°  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Torre de Ferro 11.-  
Dão 13,5°  
Reserva 2016

## **Argentine**

Malbec 2018 13,5° 12.-  
Bodega Torino



## Italie

Salice Salentino DOC Adoeno Puglia 13°	2018	12.-
Valpolicella Ripasso corvina, rondinella	2015	15.-
Cannonau di Sardegna Monte Janu	2017	14.-
Le Difese 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	2016	22.-
Primitivo di Manduria Adoeno	2018	13.-
Rocca Rubia Riserva Cantina Santadi Vieilli en fût de chêne 100 % Carignano	2016	24.-

## Les vins

### France

Rouge Passion Pays d'Oc domaine Belot 50 % Syrah, 20 % grenache, 30 % merlot	13°	12.-
<b>St.Chinian Les Mouleyres</b> domaine Belot assemblage de 60 % syrah, 15 % grenache, 25% mourvèdre vieilli en fût de chêne	2015	15.-
Best Of Belot Syrah grenache	2014	25.-
Sans Complexe Domaine Belot 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10%	2015	27.-
Cahors clos LaCoutale Malbec, merlot	2015	14.-
Madiran Ch. Laffite Teston vieilles vignes 100% tannat	2015	17.-
Château D'Hanteillan Bordeaux Haut Médoc Cru Bourgeois Médaille d'or Concours de Bordeaux	2016	17.-
Château Mazails Bordeaux Médoc Cru bourgeois Médaille de bronze Concours Paris 100% tannat	2018	18.-

