

## 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 )	12.-
Gorgonzola	12.-
Prosciutto ( jambon )	12.-
Funghi ( champignons frais )	12.-
Profunghi ( jambon champignons )	12.-
Pugliese ( thon, poivrons, câpre )	12.-
Quattro stagioni ( jambon, champignons, artichauts, poivrons, olives )	12.-
Hawaï ( jambon, ananas )	12.-
Primavera ( tomates fraîches, basilic )	12.-
Romana ( salami piquant, olives )	12.-
El Diablo ( bacon, olives, ail, oignons, persil, piments )	12.-
Capriciosa ( jambon, champignons, artichauts, poivrons, œuf, olives )	12.-
Marcello ( Jambon, gorgonzola, anchois, ail, oignons, piment )	12.-
Pulcinella ( jambon cru, rucola )	12.-
Végétarienne ( Artichauts, épinards )	12.-

## Pizze

Merguez	12.-
Tunisienne ( Merguez, poivrons, piments )	12.-
4 formaggi ( Mozzarella, gorgonzola, parmesan, gruyère )	12.-
Fribourg Olympique ( Merguez, poivrons, jambon, champignons, olives )	12.-
Rustica ( câpres, ail, oignons, salami piquant, anchois, origan, piments )	12.-
Thon ( Thon, oignons, olives )	12.-
Sicilienne ( câpres, olives, jambon, poivrons )	12.-
Biancaneve ( Aubergines, poivrons, tomates fraîches )	12.-
Carpaccio ( Fines tranches de bœuf, basilic, parmesan )	12.-
Tricolore ( rucola, tomates fraîches, parmesan )	12.-
Calzone ( pizza fermée jambon, champignons, œuf )	12.-
Marina ( Fruits de mer )	12.-
Campionne ( sauce bolognaise, fromage râpé, œuf, olives, origan)	12.-
Florentine ( jambon, œuf )	12.-
Corléone ( thon, artichaut, poivrons, champignons, olives, origan)	12.-

## Les soupes

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



## Pizze

Exotic ( blanc de poulet au curry, ananas )	12.-
Gamberetti ( jambon, gambas, ail )	12.-
Gorgonlard ( gorgonzola, lard )	12.-
Prosciutto gorgon ( gorgonzola, jambon )	12.-
Parma ( jambon cru, mascarpone )	12.-
Veneziana ( courgettes, aubergines, tomates fraiches )	12.-
Carmen ( jambon, mascarpone )	12.-
Saumon ( saumon, câpres, rucola )	12.-
Reblochonne ( lardons, oignons, pomme de terre, fromage, reblochon )	12.-
Mexicaine ( blanc de poulet, tomates , poivrons, olives, origan)	12.-



## **Rigatoni ou Spaghetti**

### Les sauces :

Pesto	9.-
Carbonara	9.-
Gambas	11.-
Napolitaine	8.-
Bolognaise	9.-
Gorgonzola épinards	10.-
Chanterelles	10.-
Morilles	13.-



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

Lasagne bolognaise « maison »	11.-
Lasagne végétarienne « maison »	10.-
Lasagne au saumon « maison »	12.-

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



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**

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



14.-

13.-

11.-

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.-

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

## Minérales bouteilles

### Cafés

Café , expresso	2.-
Café au lait	3.-
Double expresso	3.-
Capuccino	3.-
Macchiato	3.-
Chocolat viennois	3.50
Café viennois	3.50
Croissant	1.30
Pain au chocolat	2.50
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.-

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

## **Minérales ouvertes**

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

## **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.-
Bailey's	16°	4.-

## Digestifs

**2cl**

Pomme	40°	3.50
Abricotine	40°	4.-
Williamine	40°	4.-
Sambuca		4.-
Grappa	40°	4.-
Cognac	40°	4.-
Calvados	40°	4.-

## BIERES

### Pression

**25cl**

**50cl**

Cardinal 4.8°	3.-	5.-
Cardinal blanche 4.8°	4.-	6.-
Kilkenny ( rousse ) 4.3°	4.-	6.-
Guinness ( brune ) 4.3°	4.-	6.-
Hop House ( Guinness blonde ) 5°	4.-	6.-
Grimbergen blonde 6.6°	4.-	6.-
Grimbergen rouge 6°	4.-	6.-
Valaisane pale ale 5.2°	4.-	6.-
Brooklin East IPA	4.-	6.-

### 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

Primitivo Salento 2017 12.5° 12.-

Cannonau Sardegna 2018 13 ° 14.-

Humagne 2018 13.5° 15.-

Cornalin 2016 13.5° 15.-

## **Suisse**

Pinot Noir de Salquenen 2017 13° 15.-

Cornalin 2018 13.5° 18.-

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

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

## **Espagne**

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

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.-



## Italie

Salice Salentino DOC 2018 Adoeno Puglia 13°	12.-
Valpolicella Ripasso 2015 corvina, rondinella 13,5°	15.-
Cannonau di Sardegna 2017 Monte Janu 14°	14.-
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	22.-
Primitivo di Manduria 2018 Adoeno 13.5°	13.-
Rocca Rubia Riserva 2016 Cantina Santadi Vieilli en fût de chêne 100 % Carignano 14.5°	24.-

## Les vins

### France

<b>St.Chinian Les Mouleyres 2015</b> domaine Belot 14° assemblage de 60 % syrah, 15 % grenache, 25% mourvèdre vieilli en fût de chêne	15.-
Best Of Belot 2014 Syrah grenache 14,5°	25.-
Sans Complexe 2015 Domaine Belot 70% Mourvèdre, 20% Grenache, 10%	27.-
Cahors clos LaCoutale 2015 Malbec, merlot	14.-
Madiran Ch. Laffite Teston 2015 vieilles vignes 100% tannat	17.-
Château D'Hanteillan 2016 Bordeaux Haut Médoc Cru Bourgeois 13,5° Médaille d'or Concours de Bordeaux 2018	17.-
Château Mazails 2018 Bordeaux Médoc Cru bourgeois 13.5° Médaille de bronze Concours Paris 2020 100% tannat	18.-

