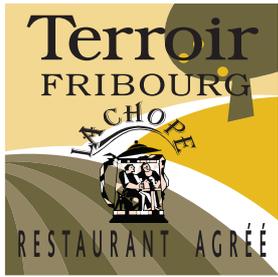




Carte printanière

	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
LES ENTRÉES		
Salades	8.00	14.00
Asperges, vinaigrette à l'huile de noisette ou mayonnaise .	18.00	24.00
Asperges, chiffonnade de jambon cru, tuiles au Parmesan	20.00	27.00
Feuilleté aux asperges et morilles.....		24.00
Terrine asperges "Maison" Sauce Cumberland, corbeille de salades		19.00
 Salade Fribourgeoise Doucette, lard, œufs de caille, Malakoff et croûtons		19.00
LES POISSONS		
Filets de perches		35.00
au beurre citronné		39.00
au beurre persillé (façon M. Nabil)		39.00
 Filets de truite de la vallée du Gottéron Sauce au Noilly Prat.....		35.00
Sole meunière (sur demande)		52.00

Nos poissons sont servis avec une salade mêlée, déclinaison de légumes de saison et accompagnés, aux choix, de frites, pommes nature ou riz.



Carte printanière

LES VIANDES

BŒUF

Entrecôte de bœuf “Angus”	37.00
Sauté de bœuf “Stroganoff”	36.00
Tartare de bœuf	39.00
Coupé minute au couteau (A midi sur réservation ou demande) servi avec une salade mêlée, du pain toasté et des frites.	

LES SAUCES

Sauce à l’ail	5.00
Beurre Café de Paris	6.00
Sauce Voronoff	6.00
Sauce poivre vert	5.50

VEAU

Escalope Viennoise (A midi sur réservation ou demande)	38.00
 Cordon bleu du “Chef” (A midi sur réservation ou demande)	47.00
Émincé de veau “Zurichoise”	39.00

AGNEAU

Souris d’agneau glacée (+ 30 min)	45.00
(A midi sur réservation ou demande)	

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnés, aux choix, de frites, pâtes ou riz.



Carte printanière

LES METS DE BRASSERIE

 Escargots de Gurmels (les 6) 18.00 Gratinés au beurre à l'ail et aux herbes
 Noix de ris de veau, sur demande 42.00 Jus réduit au Porto
Émincé de foie de lapin au thym 35.00 (Inspirée d'une recette de M. Ch. Roulin)
Rognons de veau à la moutarde 34.00
Foie de veau à la Vénitienne 38.00

Nos mets de brasserie sont servis avec une salade mêlée,
jardinière de légumes et accompagnées aux choix
de frites, pâtes ou riz.

LES SPÉCIALITÉS DE LA CHEFFE

Poulpe à Lagareiro # (prép. 30min.) 32.00 Pommes de terre sautées, légumes
Morue / Bacalhau 39.00
Francesinha Boeuf 29.00 Porc 28.00

LES PLATS POUR JEUNE GOURMET

Entrecôte de bœuf, frites et jardinière de légumes 15.00
Escalope de filet de porc, frites et jardinière de légumes 13.00



Carte printanière

LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille	12.00
 Sphère “Grande Gruyère” flambée	19.00
 Baba au Rhum de La Panthère Noire	13.00
Bouquet de sorbets	12.00
 Soufflé “Gin-Citron”	15.00
 L’assiette de fromages, Gruyère, vacherin, bleu de la Gruyère...	12.00

LES CHARBONNADES

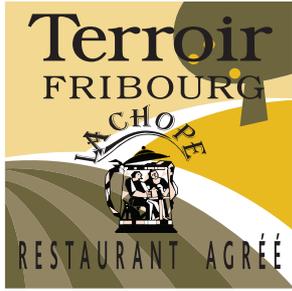
(Les charbonnades sont servies dès 2 pers. 300gr. viande /pers.
- servies sous hotte - à midi sur réservation ou demande)

La charbonnade mixte bœuf “Angus” (Bœuf, porc, chipolata de veau)	39.00
La charbonnade mixte agneau (Agneau, bœuf, porc, chipolata de veau)	52.00
La charbonnade mixte veau (Veau, bœuf, chipolata de veau)	58.00
La charbonnade pure Bœuf Bœuf (Angus)	55.00

Nos charbonnades sont servies avec des sauces Maison (*) :
(ail, curry, tartare, cocktail, barbecue)
accompagnées d’une salade mêlée et de frites.



L’astérisque (*) signifie que le plat ou l’ingrédient
ne répond pas aux exigences du label “Fait Maison ”



Carte printanière

LE MENU "LA CHOPE" 82.00

(Min. 2pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)

Amuse bouche

Feuilleté aux asperges et morilles

Aumônière de cuisses de grenouilles

Sur un lit d'effiloché de poireaux, sauce crémeuse ciboulette

Pavé de veau

Sauce beurre rouge aux échalotes confites
Frites, jardinière de légumes

Soufflé glacé "Gin-Citron"

La Chope offre un cadre idéal pour fêter tous types d'évènements.
Anniversaire, fête de famille, banquet, mariage, repas d'entreprise ou autre.

La brasserie-restaurant peut accueillir jusqu'à 150 convives.

Pour organiser votre évènement, vous aurez le choix
entre les différentes salles du restaurant ou la terrasse.

Les mets de la carte et les diverses propositions vous sont servis :
de 11h45 à 13h30 et de 18h45 à 21h00

Les prix s'entendent en CHF



Terroir FRIBOURG

LES ENTRÉES

Jambonnière Mézières, Laiterie de Pont-La-Ville

LES POISSONS

Pisciculture du Gottéron

LES VIANDES

BŒUF

Viande de provenance fribourgeoise, rassise par la Maison Mérat

VEAU

Veau suisse

LES DESSERTS ET FROMAGES

Laiterie de Pont-La-Ville, Fromagerie Moléson,
Angélo Rime, Inst. agricole Grangeneuve

LES VINS DU TERROIR

Vully, Cave Le Petit Château,

LES EAUX-DE- VIE

Distillerie de Belmont
Distillerie Morard