




PETITE ASSIETTE GRANDE ASSIETTE

LES SALADES ET ENTRÉES

Salades	7.50	13.00
Velouté de potiron, Émulsion à l'huile de truffe blanche		9.00
Pâté de veau en croûte Richelieu "Maison", Sauce Cumberland, corbeille de salades.....		19.00
Salade gourmande Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salade, Chutney, pain toasté,....		25.00

LES POISSONS

Filets de perches		33.00
Sole meunière		45.00
 Filets de truite de la vallée du Gottéron Sauce au Vully		35.00

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

LES SAUCES

Aux amandes		3.00
Au beurre citronné et herbes.....		4.00



LES VIANDES

AGNEAU

Carré d'agneau en croustade d'herbes 39.00

CANARD ET PINTADE


Éventail de magret de canard, sauce à l'orange 35.00

 Suprême de pintade à l'estragon 36.00

BŒUF

Entrecôte de bœuf "Angus" 35.00

Sauté de bœuf "Stroganoff" 35.00

 Côte de bœuf rissée sur l'os, (A midi sur réservation ou demande) !. **Selon Poids**
Sur réservation cuite au feu de bois 15.00 les 100gr

VEAU

Escalope Viennoise (A midi sur réservation ou demande) 36.00

 Cordon bleu du "Chef" (A midi sur réservation ou demande) 42.00

Émincé de veau "Zurichoise" 37.00


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




LES SAUCES

Beurre à l'ail	3.00
Sauce Café de Paris.....	4.50
Sauce Voronoff.....	6.00

LES METS DE BRASSERIE

Rognons de veau à la moutarde	32.00
Foie de veau à la Vénitienne	35.00
Ris de veau, réduction au Porto.....	38.00
Queue de bœuf, façon bœuf Bourguignon, servi en cocotte ...	35.00
 Souris d'agneau, façon Menu de Bénichon	39.00

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




 Fondue Moitié-Moitié 250gr, servie avec du pain	22.00
--	-------

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



LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille *	12.00
Fraicheur Yuzu (<i>sur réservation</i>)	15.00
Bouquet de sorbets	11.00
 Coupe Fribourgeoise, crème double, vin cuit, glace vanille *	11.50
 Meringues et crème double	11.00
 L'assiette de fromages, Gruyère, vacherin, bleu de la Gruyère...	11.00

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 (Bœuf (Angus), porc, chipolata de veau)	36.00
La charbonnade mixte Canard (Bœuf (Angus), porc, canard, chipolata de veau)	41.00
La charbonnade mixte Agneau (Bœuf (Angus), porc, agneau, chipolata de veau)	43.00
La charbonnade Veau (Veau, bœuf, chipolata de veau)	49.00
La charbonnade pure Boeuf Bœuf (Angus)	49.00

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 les ingrédients (mayonnaise, glace vanille) ne répondent pas aux exigences du label "Fait Maison"



LE MENU “LA CHOPE” 69.00

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

En plat

Salade gourmande, Corbeille de salade, magret de canard Foie gras au torchon maison, chutney, pain toasté	25.00
Pavé de veau Frites, farandole de légumes du marché Sauce aux morilles	52.00
Palet croquant choco-mangue	12.00

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 180 convives.

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

Avant tout, veuillez prendre rendez-vous.

Nous pourrons ainsi vous consacrer du temps pour écouter vos envies
et discuter des différentes possibilités au niveau du menu et de la décoration.

*La cuisine “minute” que nous élaborons exige beaucoup de soins et d'attention!
Donnez-nous le temps de vous satisfaire*

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