

1707 FRIBOURG

RESTAURANT – BRASSERIE LA CHOPE

Karim Perroulaz / Chef : Karim Perroulaz



Route de Tavel 4 • T. 026 481 29 29 • www.lachope.ch

Menus : de CHF 40.– à CHF 70.– • Fermeture : dimanche soir et lundi. 3 premières semaines d'août



Les charbonnades ou les côtes de bœuf « Grand Cru » rassises sur os, cuites au feu de bois, sont autant de spécialités proposées par cette brasserie au charme parisien, décorée avec élégance par l'artiste Jacques Cesa qui a réalisé les vitraux, faïences et la fresque de ce lieu qui vaut presque le déplacement à lui seul ! Ce qui ne veut pas dire que les mets de La Chope sont moins intéressants. Bien au contraire, chaque saison, l'équipe de cuisine élabore de nouveaux plats thématiques en fonction des produits frais et, le plus souvent possible en provenance de la région. D'ailleurs, « La Chope » le prouve en ayant signé la charte de « Label Fait Maison », une raison de plus pour prendre place parmi les Valeurs sûres !



Die über einen Holzfeuer gebratenen Karbonaden oder auf dem Knochen gereiften « Grand Cru » Rinderrippen sind alles Spezialitäten, die diese Brasserie mit ihrem Pariser Charme anbietet, elegant dekoriert vom Künstler Jacques Cesa, der die Buntglasfenster, die Steingüter und die Fresken dieses Ortes geschaffen hat, der fast schon für sich allein betrachtet eine Reise wert ist ! Was nicht bedeutet, dass die Gerichte des « La Chope » weniger interessant sind. Ganz im Gegenteil, jede Saison bereitet das Küchenteam neue thematische Gerichte auf der Basis von frischen Produkten zu, die so oft wie möglich aus der Region stammen. Übrigens beweist « La Chope » das mit der Unterzeichnung der Charta « Label Fait Maison » – ein weiterer Grund, um unter den « Valeurs sûres » platz zu nehmen !