



Carte printanière

	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
LES ENTRÉES		
Buffet de salades.....	7.50	13.00
Asperges, vinaigrette à l'huile de noisette.....	16.00	22.00
Asperges, sauce mayonnaise.....	16.00	22.00
Asperges, chiffonnade de jambon cru, tuiles au Parmesan	18.00	25.00
Feuilleté aux asperges.....		14.00
 Buisson de salades, cromesquis au Gruyère.....		18.00
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



Carte printanière

LES VIANDES

AGNEAU

Carré d'agneau en croute d'herbes (~30min) 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" 34.00

Tartare, coupé au couteau (A midi sur réservation ou demande) !..... 36.00

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

VEAU

Escalope Viennoise (A midi sur réservation ou demande) ! 35.00

 Cordon bleu du "Chef" (A midi sur réservation ou demande) !... 41.00

Émincé de veau "Zurichoise" 36.00

Pavé de veau, sauce aux morilles..... 48.00

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

! Ces plats nécessitent un temps de préparation plus long.



Carte printanière

LES SAUCES

Beurre à l'ail	3.00
Sauce Café de Paris.....	4.50
Sauce Voronoff.....	6.00
Sauce poivre vert	5.50

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
Fettucine aux asperges et morilles.....	29.00

Nos mets de Brasserie ci-dessus sont servis avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnés, aux choix, de frites, pâtes ou riz.

! Ces plats nécessitent un temps de préparation plus long.




LES PLATS POUR JEUNE GOURMET

Entrecôte de bœuf, frites et jardinière de légumes	15.00
Escalope de filet de veau, frites et jardinière de légumes	15.00



Carte printanière

LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Fondant chocolat au beurre salé, glace vanille *	12.00
Tarte Tatin, glace vanille *	12.00
Dôme chocolat-noisette-fruits de la passion	12.00
Bouquet de sorbets	11.00
 Meringues et crème double	11.00
 Coupe Fribourgeoise, glace vanille *, vin cuit, crème double	11.50
 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, porc, chipolata de veau)	36.00
La charbonnade mixte Canard (Bœuf, porc, canard, chipolata de veau)	41.00
La charbonnade mixte Agneau (Bœuf, porc, agneau, chipolata de veau)	43.00
La charbonnade pure Boeuf ou Veau (Boeuf ou veau)	48.00

Nos charbonnades "viandes" sont servies avec des sauces maison (*):
(ail, curry, tartare, cocktail, barbecue, Café de Paris)
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" 65.00

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

	En plat
Feuilleté aux asperges et morilles	19.00
Pavé de veau, sauce aux morilles Frites, jardinière de légumes	48.00
Bouquet de sorbets	11.00

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 évènement, 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.

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

BOEUF

Viande de provenance fribourgeoise, rassise par la Maison Mérat

PINTADE

La Belle- Luce

VEAU

Veau suisse, Jambonnière Mézières, Laiterie de Pont-La-Ville

LES DESSERTS ET FROMAGES

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

LES VINS DU TERROIR

Vully, Cave Guillod SA

LES EAUX-DE- VIE

Distillerie de Belmont
Distillerie Morard