






PETITE      GRANDE  
ASSIETTE    ASSIETTE

## LES ENTRÉES

 Escargots de Gurmels Gratinés au beurre à l'ail et aux herbes (les 6) . . . . .	18.00
 Salade Fribourgeoise Doucette, lard, œufs de caille, malakoff et croûtons . . . .	18.00
Salade gourmande # (prép. 30min.) Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salade, Chutney, pain toasté . . . . .	29.00
Soupe de poissons # (prép. 30min.) rouille, croûtons à l'ail. . . . .	18.00
Feuilleté aux morilles . . . . .	21.00

## LES POISSONS

Filets de perches . . . . .	33.00
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 # (prép. 30min.) . . . . .	49.00

Nos poissons sont servis avec une salade mêlée,  
Déclinaison de légumes du marché  
Et accompagnés, aux choix, de riz ou pommes nature.

# /A midi sur réservation ou demande



## LES VIANDES

### BŒUF

Entrecôte de bœuf “Angus” ..... 37.00


Sauté de bœuf “Stroganoff” ..... 36.00

### VEAU

Escalope Viennoise # ..... 38.00

 Cordon bleu du “Chef” # (prép. 30min) ..... 45.00

Émincé de veau “Zurichoise” ..... 39.00

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée,  
Déclinaison de légumes du marché  
Et aux choix  frites, pâtes ou riz.

## LES SAUCES

Sauce à l’ail ..... 5.00

Beurre Café de Paris ..... 6.00

Sauce Voronoff ..... 6.00

Sauce poivre vert ..... 5.50


# /A midi sur réservation ou demande




## LES METS DE BRASSERIE

Rognons de veau à la moutarde ..... 33.00

Foie de veau à la Vénitienne ..... 37.00

 Noix de ris de veau, # (prép. 30min.)  
Jus réduit au Porto ..... 42.00

Émincé de foie de lapin au thym ..... 34.00  
(Inspirée d'une recette de M. Ch. Roulin)

Nos mets de brasserie sont servis avec une salade mêlée,  
Déclinaison de légumes du marché  
Et aux choix  frites, pâtes ou riz.

Bouillabaisse / (prép. 30min.) #  
(rouget grondin, cigale, turbot, baudroie, St Jacques)  
rouille, croûtons à l'ail ..... 47.00




## 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

# /A midi sur réservation ou demande

## LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille *	12.00
Fraicheur Yuzu	19.00
Bouquet de sorbets	11.00
Tarte chocolat, sorbet framboise	17.00
Vacherin Glacé	11.00
 Baba au Rhum de La Panthère Noire	12.00
 Sphère "Grande Gruyère" flambée	19.00
 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)	37.00
La charbonnade Veau (Veau, bœuf, chipolata de veau)	55.00
La charbonnade pure Bœuf Bœuf (Angus)	49.00
Sur réservation, Charbonnades mixte Canard, Agneau	

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"



# Carte hiver

## LE MENU “LA CHOPE” 85.00

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

En plat

### Amuse bouche

Salade gourmande,  
Corbeille de salade, magret de canard  
Foie gras au torchon maison, chutney, pain toasté

Cigale et noix de St Jacques poêlées / (prép. 30min.) 38.00  
Nage lait de coco au curry thai

Pavé de veau 52.00  
■ Frites, déclinaison de légumes du marché  
Sauce aux morilles

Soufflé glacé “Grand-Marnier” 15.00

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