



## LES SALADES ET ENTRÉES

	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
Salades mêlées	8.00	14.00
 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		19.00
 Désossé de cailles Jus balsamique et sa saladine		29.00
Salade gourmande Foie gras au torchon "maison", corbeille de salade, chutney, pain toasté		29.00

## LES POISSONS

Filets de perches meunière	36.00
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	37.00
Sole meunière # (prép. 30min.)	52.00

Nos poissons sont servis avec une salade de saison, déclinaison de légumes du marché  
Et accompagnés aux choix, de frites, riz ou pommes nature

# / A midi sur réservation ou demande



## LES VIANDES

### BŒUF

Sauté de bœuf “Stroganoff”	38.00
Entrecôte de bœuf “Angus”	39.00
Tartare de bœuf #	
Coupé minute au couteau, servi avec salade mêlée, pain toasté et frites	39.00

### VEAU

Escalope Viennoise # (prép. 30min.)	38.00
Émincé de veau “Zurichoise”	39.00
🚩 Cordon bleu du “Chef” # (prép. 30min.)	47.00

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

## LES SAUCES

Sauce à l’ail	5.00
Beurre Café de Paris	6.50
Sauce poivre vert	5.50
Sauce Voronoff	6.00

# / A midi sur réservation ou demande



## LES METS DE BRASSERIE

Rognons de veau à la moutarde	35.00
Émincé de foie de lapin au thym	36.00
Foie de veau à la Vénitienne	38.00
 Noix de ris de veau # (prép. 30min.)	
Jus réduit au Porto	42.00

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

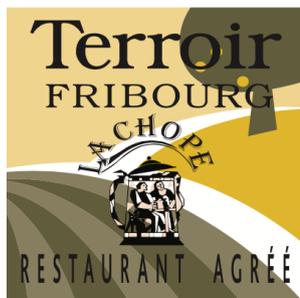
## LES PLATS POUR JEUNE GOURMET

Entrecôte de bœuf, frites et jardinière de légumes	16.00
Escalope de filet de porc, frites et jardinière de légumes	15.00
Pâtes à la Napolitaine	15.00

## LES SPÉCIALITÉS DE LA CHEFFE

Poulpe à Lagareiro (à midi sur réservation ou demande)	
Pommes de terre sautées, légumes	35.00
Morue / Bacalhau	39.00
Francesinha	Bœuf 29.00    Porc 28.00

#/ A midi sur réservation ou demande



## 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)

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 de saison et de frites

\*l’astérisque signifie que le plat ou l’ingrédient ne correspond pas aux exigences du label « Fait Maison »

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

### Tarte Tatin, glace vanille

13.00

### Baba au Rhum de la Panthère Noire

13.00

### Croustillant aux framboises

moelleux et chantilly pistache

18.00

### Dessert de La Bénichon

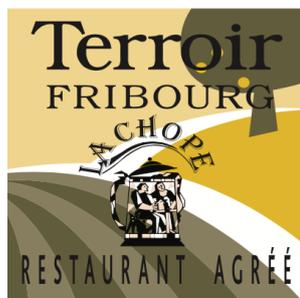
Crème double et meringue, corbeille de fruits, bricelet, pain d’anis

croquet, cuquette, tarte au vin cuit, sorbet moutarde de Bénichon

18.00

### L’assiette de fromages, Gruyère, Vacherin, bleu de la Gruyère

12.00



## LES METS DE BÉNICHON

 Assiette de jambon	30.00
Soupe aux choux, jambon, saucisson, lard, choux, carottes et pommes nature	
 Assiette de ragoût d'agneau aux raisins	34.00
Pommes purée, poires à Botzi, Côtelette d'agneau	
 Assiette de bouilli	30.00
Bouillon, carottes, raves, os à moëlle sur toast	
 Menu de Bénichon (sans jambon) #	55.00
 Menu de Bénichon (sans ragoût) #	55.00

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



# LE MENU DE LA BÉNICHON 75.00

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

CUCHAULE, MOUTARDE DE BÉNICHON, BEURRE

SOUPE AUX CHOUX

JAMBON À L'OS

SAUCISSON, LARD, CHOUX, CAROTTES ET POMMES NATURE

BOUILLON DE BOUILLI

CAROTTES, RAVES, OS À MOËLLE SUR TOAST

RAGOÛT D'AGNEAU AUX RAISINS

POMMES PURÉE, POIRES À BOTZI  
CÔTELETTE D'AGNEAU

DESSERT DE LA BÉNICHON

CRÈME DOUBLE ET MERINGUE, CORBEILLE DE FRUITS, BRICELET, PAIN D'ANIS, CROQUET, CUQUETTE,  
TARTE DU VIN CUIT, SORBET MOUTARDE DE BÉNICHON

**CE MENU EST EXCLUSIVEMENT DISPONIBLE SOUS RÉSERVATION**

LA CHOPE OFFRE UN CADRE IDÉAL  
POUR FÊTER TOUS TYPES D'ÉVÈNEMENTS.

Anniversaires, 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 pourrions 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



# Terroir FRIBOURG

## LES ENTREES

Jambonnière Mézières, Laiterie Rossens  
Miel J.-B. Carrel Rossens

## LES POISSONS

Pisciculture du Gottéron

## LES VIANDES

PORC

Viande de provenance fribourgeoise

VEAU

Veau suisse

## LES DESSERTS

Laiterie de Rossens

## LES VINS DU TERROIR

Vully, Cave Guillod SA

Vully, Le petit Château

Vully, Cave Javet&Javet

## LES EAUX-DE-VIE

Distillerie de Belmont

Distillerie Morard