



PETITE
ASSIETTE

GRANDE
ASSIETTE

LES SALADES ET ENTRÉES

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

Feuilleté aux asperges et morilles

24.00

Asperges, vinaigrette à l'huile de noisette ou mayonnaise

20.00

26.00

Asperges, chiffonnade de jambon cru, tuiles de parmesan

22.00

29.00

LES POISSONS

Filets de perches

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 mêlée, 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

Fondue chinoise 250gr. /personne (min. 2 personnes) 29.00

VEAU

Escalope Viennoise 38.00

Émincé de veau “Zurichoise” 39.00

 Cordon bleu du “Chef” # (prép. 30min.) 47.00

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.) 42.00
Jus réduit au Porto

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

Fondue Moitié-Moitié (200gr. / personne, prix / personne) 28.00

LES SPÉCIALITÉS DE LA CHEFFE

Poulpe à Lagareiro (à midi sur réservation ou demande) 34.00
Pommes de terre sautées, légumes

Morue / Bacalhau 39.00

Francesinha Bœuf 29.00 Porc 28.00

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

/ A midi sur réservation ou demande



LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille	13.00
 Baba au Rhum de la Panthère Noire	13.00
Soufflé glacé Grand-Marnier	15.00
 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)	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 mêlée et de frites



LE MENU “LA CHOIE” 85.00

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

AMUSE-BOUCHE

FEUILLETÉ AUX ASPERGES ET MORILLES

AUMÔNIÈRE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES

Sur un lit d’effiloché de poireaux, sauce crémeuse ciboulette

PAVÉ DE VEAU

56.00

Frites, déclinaison de légumes du marché
Sauce au Porto et échalotes confites

SOUFFLÉ GLACÉ “GRAND-MARNIER”

CE MENU EST EXCLUSIVEMENT DISPONIBLE SOUS RÉSERVATION

**LA CHOIE 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