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
Désossé de cailles Jus balsamique et sa saladine		29.00
Feuilleté aux bolets (selon arrivage)		20.00
Feuilleté aux chanterelles (selon arrivage)		23.00
Salade Fribourgeoise Doucette, lard, œufs de caille, Malakoff et croûtons		19.00
Salade de chèvre chaud Miel d'Illens, panaché de salades, piment d'Espelette		24.00

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

Hamburger de la Cheffe

Steak haché de bœuf maison, buns, sauce barbecue, salade, tomate,
oignons caramélisés, bacon, vacherin 29.00

Entrecôte de bœuf “Angus” 39.00

Sauté de bœuf “Stroganoff” 37.00

Tartare de bœuf

Coupé minute au couteau, servi avec salade mêlée, pain toasté et frites 39.00

Veau

Escalope Viennoise # (prép. 30min.) 38.00

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

Émincé de veau “Zurichoise” 39.00

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

Terroir FRIBOURG CHOPE RESTAURANT AGRÉÉ

Les Mets de Brasserie

Rognons de veau à la moutarde 35.00

Foie de veau à la Vénitienne 38.00

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

Émincé de foie de lapin au thym 36.00

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 Mets d'été

Salade Niçoise
Thon, tomates, câpres, œufs, haricots verts, anchois, oignons, salade de pdt 26.00

Salade de Poulpe 29.00

Roastbeef
Sauce tartare, frites et une salade de saison 36.00

Vitello Tonnato 39.00

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

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 34.00

Morue / Bacalhau 39.00

Francesinha Bœuf 29.00 Porc 28.00

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 de saison et de frites

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

#/ A midi sur réservation ou demande

LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille	13.00
Croustillant aux framboises moelleux et chantilly pistache	18.00
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

LE MENU "LA CHOPE" 85.00

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

AMUSE-BOUCHE

FEUILLETÉ AUX BOLETS

NAGE SAFRANÉE DE ST JACQUES

PAVÉ DE VEAU 54.00

Frites, déclinaison de légumes du marché
Sauce Porto

SOUFFLÉ GLACÉ "GRAND-MARNIER"

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