








## LES ENTRÉES ET SALADES

	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
Salades du buffet .....	8.00	14.00
 Salade de désossé de cailles, Œufs de caille au plat et foie gras poêlé * .....		32.00
Noix de St Jacques poêlée sur un lit de laitue de mer Dés de tomate séchée, émulsion cerfeuil et jus cardamome * ...		38.00
 Truite fumée de la vallée du Gottéron Et omble chevalier mariné façon Gravlax à la betterave * .....		35.00
 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 .....		21.00
Salade de foies de volailles, au vinaigre de framboises * .....		21.00

## LES POISSONS

Filets de perches meunière .....		33.00
Filets de perches au beurre citronné .....		38.00
 Filets de truite de la vallée du Gottéron Sauce au Vully .....		35.00

Nos poissons sont servis avec une salade de saison,  
Déclinaison de légumes du marché et accompagnés  
Aux choix, de frites, pommes nature ou riz.

(\* A midi sur réservation ou demande)



## LES VIANDES

### BŒUF

Entrecôte de bœuf “Angus” .....	37.00
Sauté de bœuf “Stroganoff” .....	36.00
Filet de bœuf, “Rossini” .....	55.00
Tartare de bœuf .....	38.00
Tartare de bœuf “ Rossini” (Foie gras poêlé) .....	45.00
Coupé minute au couteau (A midi sur réservation ou demande)	
Nos tartars sont servis avec une salade de saison, du pain toasté et des frites.	

## LES SAUCES

Sauce à l’ail .....	5.00
Beurre Café de Paris .....	6.00
Beurre à l’ail d’ours .....	6.00
Sauce Voronoff .....	6.00
Sauce poivre vert .....	5.50


### PORC

Tranche panée de filet de porc (A midi sur réservation ou demande) . . . .	28.00
Cordon bleu du “Chef” (A midi sur réservation ou demande) .....	35.00

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



## LES METS DE BRASSERIE ET D'ÉTÉ

 Escargots de Gurmels (les 6) ..... 18.00 Gratinés au beurre à l'ail et aux herbes	18.00
Rognons de veau à la moutarde .....	33.00
Foie de veau à la Vénitienne .....	37.00

Nos mets de brasserie sont servis avec une salade de saison, déclinaison de légumes du marché et accompagnées aux choix de frites, pâtes ou riz.

### Assiettes Fitness

<b>Porc</b>	
Corbeille de salades mêlées et tranches de filet de porc .....	21.00
<b>Bœuf</b>	
Corbeille de salades mêlées et tranches d'entrecôte de bœuf .....	29.00

<b>Roast-beef</b>	
Sauce Tartare *, frites et une salade de saison, .....	35.00




<b>Vitello Tonnato,</b>	
Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres,	
Dés de tomates, frites et une salade de saison, .....	38.00

## 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



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

Tarte Tatin, glace vanille . . . . .	12.00
 Sphère “Grande Gruyère” flambée,	17.00
Soufflé glacé “Grand-Marnier” . . . . .	15.00
 Soufflé “Gin-Citron” . . . . .	15.00
Soufflé glacé “Griotte” . . . . .	15.00
Bouquet de sorbets . . . . .	11.00
 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 “Angus” (Bœuf, porc, chipolata de veau) . . . . .	37.00
La charbonnade pure Bœuf Bœuf (Angus) . . . . .	49.00

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 répond pas aux exigences du label “Fait Maison ”



**LE MENU “LA CHOPE”** **85.00** **En plat**  
(Min. 2pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)

### Amuse bouche

**Truite fumée du Gottéron** **35.00**  
Omble chevalier mariné façon Gravlax à la betterave

**Noix de St Jacques poêlées,** **38.00**  
Sur un lit de laitue de mer, dés de tomate, émulsion cerfeuil et jus cardamome

**Pavé de filet de boeuf**  
Sauce Voronoff  
Frites, déclinaison de légumes du marché

**Soufflé glacé “Griotte”**

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 150 convives.

Pour organiser votre évènement, vous aurez le choix  
entre les différentes salles du restaurant ou la terrasse.

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, Miel J.-B. Carrel Rossens

## LES POISSONS

Pisciculture du Gottéron

## LES VIANDES

### BŒUF

Viande de provenance fribourgeoise, rassise par la Maison Mérat

### VEAU

Veau suisse

## LES DESSERTS ET FROMAGES

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

## LES VINS DU TERROIR

Vully, Cave Guillod SA  
Vully, Le petit Château

## LES EAUX-DE- VIE

Distillerie de Belmont  
Distillerie Morard