








LES ENTRÉES ET SALADES

	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
Salades	8.00	14.00
 Escargots de Gurmels (les 6) Gratinés au beurre à l'ail et aux herbes		18.00
 Désossé de cailles, jus balsamique et sa saladine		33.00
Feuilleté aux bolets (selon arrivage)		19.00
 Salade Fribourgeoise Doucette, lard, œufs de caille, Malakoff et croutons .		19.00
 Salade de chèvre chaud Miel d'Illens, panaché de salades, piment d'Espelette		23.00

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 Vully		37.00
Sole meunière (sur demande)		52.00

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



LES VIANDES


BŒUF

Entrecôte de bœuf "Angus"	38.00
Sauté de bœuf "Stroganoff"	37.00
Tartare de bœuf Coupé minute au couteau *	39.00
Notre tartare est servi 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
Sauce Voronoff	6.00
Sauce poivre vert	5.50

VEAU

Escalope Viennoise (*)	39.00
 Cordon bleu du "Chef" (*)	47.00
Émincé de veau "Zurichoise"	39.00

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

LES 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 METS DE BRASSERIE ET D'ÉTÉ

Rognons de veau à la moutarde	35.00
Foie de veau à la Vénitienne	38.00
Émincé de foie de lapin au thym	36.00
<small>(Inspirée d'une recette de M. Ch. Roulin)</small>	
Noix de ris de veau, * Jus réduit au Porto	42.00

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

Porc, Panaché de salades et tranches de filet de porc	21.00
Bœuf, Panaché de salades et tranches d'entrecôte de bœuf	29.00
Roast-beef Sauce Tartare *, frites et une salade de saison,	36.00
Vitello Tonnato	39.00




LES SPÉCIALITÉS DE LA CHEFFE

Poulpe à Lagareiro # (prép. 30min.) Pommes de terre sautées, légumes	34.00
Morue / Bacalhau	39.00
Francesinha	Boeuf 29.00
	Porc 28.00

(* A midi sur réservation ou demande)



LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille	12.00
 Baba au Rhum de La Panthère Noire	13.00
 Soufflé "Gin-Citron"	15.00
Croustillant aux framboises, moelleux et chantilly pistache	18.00
Bouquet de sorbets	12.00
 L'assiette de fromages, Gruyère, vacherin, bleu de la Gruyère . . .	12.00

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)	39.00
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 répond pas aux exigences du label "Fait Maison "



Carte d'été

LE MENU "LA CHOPE"

85.00

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

Amuse bouche

Feuilleté aux bolets

Nage safranée de St Jacques

Pavé de veau, jus réduit au Porto
Frites, déclinaison de légumes du marché

Croustillant aux framboises
Moelleux et chantilly pistache

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
Vully, Cave Javet & Javet

LES EAUX-DE- VIE

Distillerie de Belmont
Distillerie Morard