





PETITE
ASSIETTE

GRANDE
ASSIETTE

LES SALADES ET ENTRÉES

Salades mêlées	8.00	14.00
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
Feuilleté aux asperges et morilles		24.00
Terrine asperges "Maison" Sauce Cumberland, corbeille de salades		19.00
 Salade Fribourgeoise Doucette, lard, œufs de caille, Malakoff et croûtons		19.00

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

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

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

VEAU

Escalope Viennoise 38.00

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

Émincé de veau “Zurichoise” 39.00

AGNEAU

Souris d’agneau glacée # (prép. 30min.) 45.00

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée, 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

 Escargots de Gurmels (les 6) gratinés au beurre à l'ail et aux herbes	18.00
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 mêlée,
Déclinaison de légumes du marché
Et accompagnés aux choix, de frites, pâtes ou riz.

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 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

Bouquet de sorbets 12.00

 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 39.00
(Bœuf “Angus”, porc, chipolata de veau)

La Charbonnade mixte agneau 52.00
(Agneau, bœuf, porc, chipolata de veau)

La Charbonnade mixte veau 58.00
(Veau, bœuf, chipolata de veau)

La Charbonnade pure bœuf 55.00
(Bœuf “Angus”)

Nos charbonnades sont servies avec des sauces maison :
(ail, curry, tartare, cocktail, barbecue)
Accompagnées d'une salade mêlée et de frites



LE MENU “LA CHOPE” 85.00

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

AMUSE-BOUCHE

FEUILLETÉ AUX ASPERGES ET MORILLES

AUMÔNIÈRE DE CUISSES DE GRENOUILLES

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

PAVÉ DE VEAU

54.00

Frites, déclinaison de légumes du marché
Sauce beurre rouge aux échalotes confites

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