

LES SALADES ET ENTRÉES

	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
Salades mêlées	8.00	14.00
Velouté de potimarron Émulsion à l'huile de truffe		10.00
 Escargots de Gurmels Gratinés au beurre à l'ail et aux herbes (les 6)		18.00
Terrine de chasse "Maison" Sauce Cumberland, corbeille de salade		21.00
Salade gourmande # Foie gras au torchon "maison", corbeille de salade, Tartar de chevreuil chutney, pain toasté		29.00

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

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



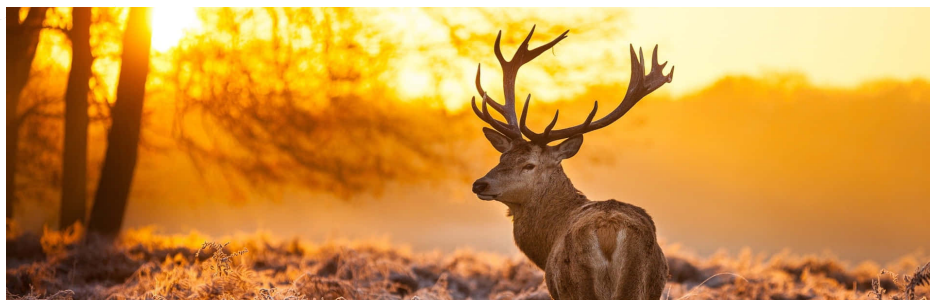
LES VIANDES ET METS DE BRASSERIE

Rognons de veau à la moutarde	35.00
Émincé de foie de lapin au thym (Inspirée d'une recette de M. Ch. Roulin)	36.00
Émincé de foie de veau à la Vénitienne	38.00
Sauté de bœuf "Stroganoff"	38.00
Entrecôte de bœuf "Angus"	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



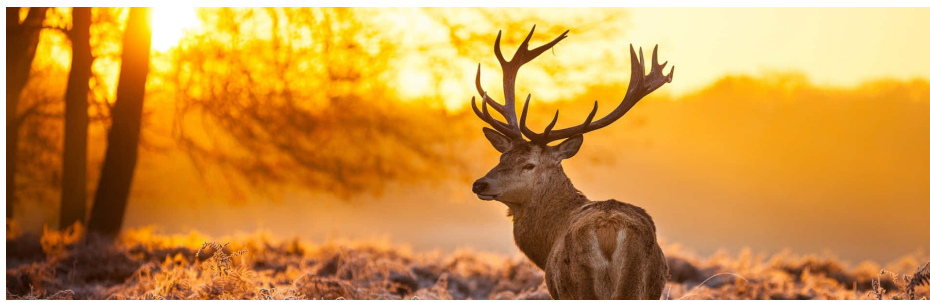
LES METS DE CHASSE

Assiette de garniture de chasse et spätzli “maison”	35.00
Civet de chevreuil maison, “grand-mère”, servi en cocotte	39.00
Médallions de chevreuil, sauce aux myrtilles	46.00
Entrecôte de lièvre aux baies roses	46.00
Racks de cerf, sauce aux mûres	55.00
Pithiviers, perdreau ou pigeon, (selon arrivage)	
Foie gras, jus pressé à l’armagnac (sur commande)	59.00
Selle de chevreuil, cuite sur l’os, sauce Moutarde de Bénichon (Min. 2 pers, seulement le soir ou sur demande à midi, prix /pers)	68.00

Nos mets de Chasse sont accompagnés
d’une salade, de spätzli et d’une riche garniture de chasse.

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 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 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 »

LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille

13.00

Coupe Vermicelles

13.00

Soufflé glacé “Grand-Marnier”

15.00

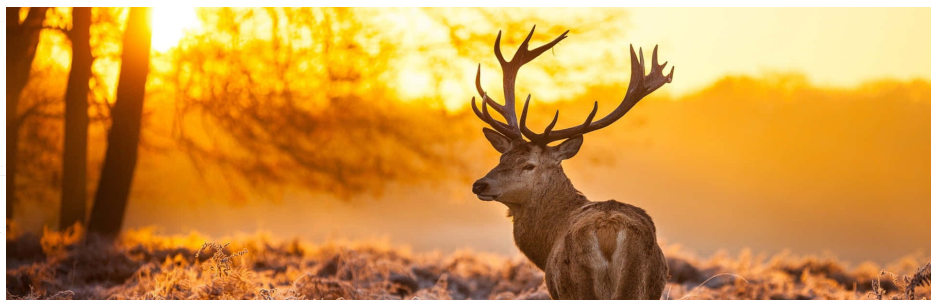
Croustillant aux framboises

moelleux et chantilly pistache

18.00

 L’assiette de fromages, Gruyère, Vacherin, bleu de la Gruyère

13.00



LE MENU “Chasse” 78.00

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

SALADE GOURMANDE

FOIE GRAS AU TORCHON “MAISON”, CORBEILLE DE SALADES, TARTAR DE CHEVREUIL, CHUTNEY, PAIN TOASTÉ

SELLE DE CHEVREUIL, SAUCE MOUTARDE DE BÉNICHON

ACCOMPAGNÉE DE SPÄTZLI ET D’UNE DÉCLINAISON DE GARNITURES DES CHASSE

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