



# Carte printanière

	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
<b>LES ENTRÉES</b>		
Salades .....	8.00	14.00
Asperges, vinaigrette à l'huile de noisette ou mayonnaise .	17.00	23.00
Asperges, chiffonnade de jambon cru, tuiles au Parmesan	19.00	27.00
Feuilleté aux asperges et morilles.....		23.00
Terrine asperges "Maison" Sauce Cumberland, corbeille de salades .....		19.00
 <b>Salade Fribourgeoise</b> Dents de lion, lard, œufs de cailles, foies de lapin .....		29.00
<b>LES POISSONS</b>		
Filets de perches .....		34.00
au beurre citronné .....		39.00
au beurre persillé (façon M. Nabil) .....		39.00
 <b>Filets de truite de la vallée du Gottéron</b> Sauce au Noilly Prat.....		35.00
Sole meunière ( <b>sur demande</b> ) .....		52.00

Nos poissons sont servis avec une salade mêlée,  
déclinaison de légumes de saison et accompagnés,  
aux choix, de frites, pommes nature ou riz.



# Carte printanière

## LES VIANDES


### BŒUF

Entrecôte de bœuf "Angus" .....	37.00
Sauté de bœuf "Stroganoff" .....	36.00
Tartare de bœuf .....	39.00
Coupé minute au couteau (A midi sur réservation ou demande) servi avec une salade mêlée, 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 (A midi sur réservation ou demande) .....	38.00
 Cordon bleu du "Chef" (A midi sur réservation ou demande) ....	45.00
Émincé de veau "Zurichoise" .....	39.00

### AGNEAU




Carré d'agneau en croûte d'herbes ( + 30 min) .....	45.00
(A midi sur réservation ou demande) .....	

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnés, aux choix, de frites, pâtes ou riz.



# Carte printanière

## LES METS DE BRASSERIE

 Pâté en croûte Veau, Asperges, Ris de veau . . . . .	23.00
Corbeille de salades et asperges	
 Escargots de Gurmels (les 6) . . . . .	18.00
Gratinés au beurre à l'ail et aux herbes	
Ravioles et asperges, sauce crémeuse aux échalotes . . . . .	35.00
 Noix de ris de veau, <b>sur demande</b>	42.00
Jus réduit au Porto	
Émincé de foie de lapin au thym . . . . .	35.00
(Inspirée d'une recette de M. Ch. Roulin)	
Rognons de veau à la moutarde . . . . .	34.00
Foie de veau à la Vénitienne . . . . .	38.00

Nos mets de brasserie sont servis avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnées aux choix de frites, pâtes ou riz.





## 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



# Carte printanière

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

Tarte Tatin, glace vanille .....	12.00
 Sphère "Grande Gruyère" flambée .....	19.00
 Baba au Rhum de La Panthère Noire .....	12.00
Bouquet de sorbets .....	11.00
 Soufflé "Gin-Citron" .....	15.00
 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 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 mêlée et de frites.



L'astérisque (\*) signifie que le plat ou l'ingrédient  
ne répond pas aux exigences du label "Fait Maison "



# Carte printanière

## LE MENU "LA CHOPE"

82.00

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

### Amuse bouche

Feuilleté aux asperges et morilles

St Jacques poêlés

Sur un lit de rhubarbe et réduction balsamique

Pavé de veau

Sauce beurre rouge aux échalotes confites  
Frites, jardinière de légumes

Soufflé glacé "Gin-Citron"

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

## LES POISSONS

Pisciculture du Gottéron

## LES VIANDES

### BŒUF

Viande de provenance fribourgeoise, rassise par la Maison Mérat

### PINTADE

La Belle- Luce

### VEAU

Veau suisse, Jambonnière Mézières, Laiterie de Pont-La-Ville

## LES DESSERTS ET FROMAGES

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

## LES VINS DU TERROIR

Vully, Cave Le Petit Château

## LES EAUX-DE- VIE

Distillerie de Belmont  
Distillerie Morard