





Carte printanière

PETITE ASSIETTE GRANDE ASSIETTE

LES ENTRÉES

Salades	7.50	13.00
Asperges, vinaigrette à l'huile de noisette ou mayonnaise Yuzu ..	16.00	22.00
Asperges, chiffonnade de jambon cru, tuiles au Parmesan	18.00	25.00
Feuilleté aux asperges et morilles		21.00
 Salade Fribourgeoise Doucette, lard, œuf, Malakoff et croûtons		19.00

LES POISSONS

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

Nos poissons sont servis avec une salade mêlée, jardinière de légumes 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	38.00
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
Beurre à l’ail des ours	6.00

VEAU

Escalope Viennoise (A midi sur réservation ou demande)	37.00
 Cordon bleu du “Chef” (A midi sur réservation ou demande)	43.00
Émincé de veau “Zurichoise”	38.00

AGNEAU


Carré d’agneau en croûte d’herbes (min. 30min, à midi sur réservation ou demande)	42.00
--	-------

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

 Escargots de Gurmels (les 6) 18.00 Gratinés au beurre à l'ail et aux herbes
Ravioles et asperges, sauce crémeuse aux échalotes 32.00
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 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 veau, frites et jardinière de légumes 15.00



Carte printanière

LES DESSERTS (à commander en début de repas)


Tarte Tatin, glace vanille 12.00

 Financier aux amandes,
Compote de rhubarbe pochée à l'hibiscus, glace vanille 14.00

Soufflé glacé "Grand-Marnier" 14.00

Bouquet de sorbets 11.00

 Soufflé "Gin-Citron" 14.00

 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 mixte veau
(Veau, bœuf, chipolata de veau) 56.00

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 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" 78.00

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

En plat

Amuse bouche

Feuilleté aux asperges et morilles

St Jacques poêlés, cigale 35.00
Sur un lit de rhubarbe et réduction balsamique

Pavé de veau 52.00
Sauce beurre rouge aux échalotes confites
Frites, déclinaison de légumes du marché

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 Guillod SA

LES EAUX-DE- VIE

Distillerie de Belmont
Distillerie Morard