



# LES ENTREES

Cœur de sucrine aux herbettes  
Graines de céréales torréfiées, Vinaigrette « Esthi »  
*« Sucrine » lettuce heart with herbs and roasted cereal seeds*  
*« Esthi » dressing*  
Sfr. 22.-

Poireaux vinaigrette et mimosa aux oeufs fermiers  
*Leeks with vinaigrette and mimosa salad with farm eggs*  
Sfr. 25.-

Moelleux lacustres façon “quenelle”, barigoule au jus d’écrevisses ,  
Pamplemousse et herbes du Dragon  
*Soft lake “quenelles” with crayfish nectar,*  
*Grapefruit, and dragon herbs*  
Sfr. 32

Terrine de foie gras de canard ,  
Condiments au coing de Sebastien  
*Duck foie gras terrine,*  
*Sebastien's quince condiments*  
Sfr. 35

Tartare de filet de boeuf à la moutarde de racines rouges et  
Bricelet Fribourgeois  
*Beef tenderloin tartare with red root mustard and*  
*Fribourg Bricelet*  
Sfr. 34.-



# LES SUITES



Paleron de boeuf à la Syrah ,  
Poêlée de légumes d'hiver façon "Grand-Mère "  
*Beef chuck with Syrah wine, pan-fried winter vegetables*  
*"Grandma's style"*  
Sfr. 49.-

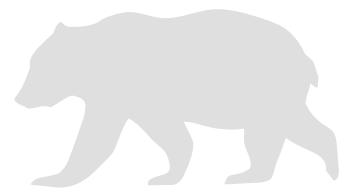
Gyosa de sandre parfumé à la sauge et citron confit,  
Artichauts , salsifis et olives Taggiasche  
*Pikeperch gyoza flavored with sage and candied lemon,*  
*artichokes, salsify, and Taggiasche olives*  
Sfr. 49.-

Filet de bar rôti au jus de barigoule safrané,  
pommes fondantes et fenouil braisé  
*Roasted sea bass fillet with saffron barigoule sauce,*  
*creamy potatoes and braised fennel*  
Sfr. 60.-

Filet de bœuf du Pays rôti à la moelle  
Carottes fumées, rösti aux oignons et chimichurri  
*Roast fillet of local beef with marrow*  
*Smoked carrots, onions rösti and chimichurri.*  
Sfr. 59.-

Poitrine de volaille pochée-rotie, farcie Périgourdine,  
Topinambours et truffes noires.  
*Poached-roasted chicken breast, stuffed Périgourdine style*  
*Jerusalem artichokes and black truffles*  
Sfr. 58.-

# EN ACCOMPAGNEMENT



Mousseline de pomme de terre au beurre et fleur de sel. Sfr. 15.-  
*Potato mousseline with butter and salt*

Brocolis aux amandes grillées Sfr. 15.-  
*Broccoli with toasted almonds*

Carottes et salsifis braisés aux aromates. Sfr. 15.-  
Braised carrots and salsify with herbs.

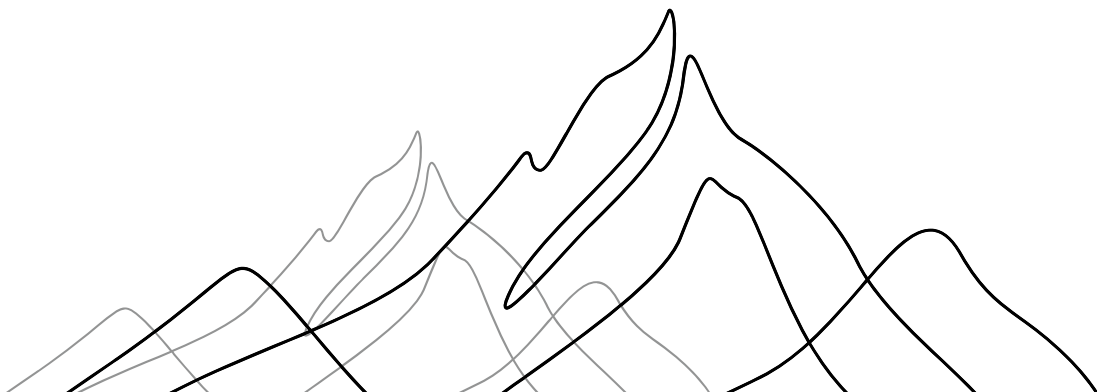
Frites fraîches « Maison » au « Sel des Ours » Sfr. 15.-  
*« Home made » fresh fries with*

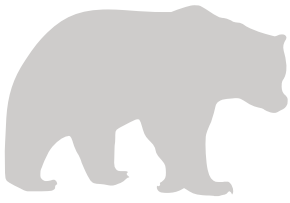
---

## LES ENFANTS (-12ANS)

Blanc de poulet fermier poché, rôti, frites fraîches et légumes Sfr. 29.-  
*Roasted farm chicken fillet, Fresh fries and vegetables*

Filet de poisson (selon arrivage), Braisé au jus de barigoule citronné  
frites fraîches et légumes Sfr. 29.-  
*Fillet of fish (day's catch) Braised with lemon barigoule juice  
Fresh fries and vegetables*





# FROMAGES

Notre sélection de fromages du Pays, Confiture des Vieux Garçons  
*Our selection of cheeses from Switzerland, « Vieux Garçon » jam*

*Sfr. 21.-*

---

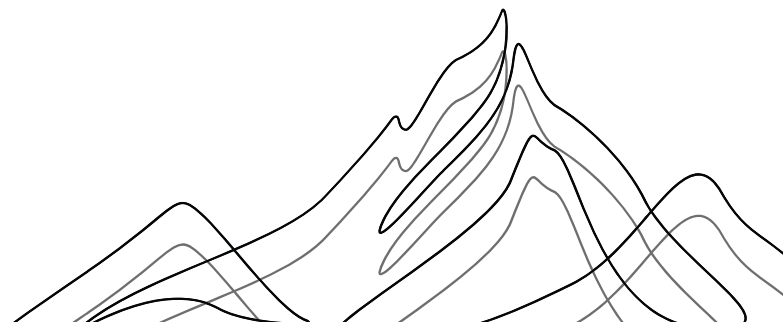
# DESSERTS

Millefeuille praliné et aspérule odorante,  
Confiture de lait et fleur de sel  
*Praliné millefeuille with sweet woodruff,  
Dulce de leche, and fleur de sel*  
Sfr. 18.-

“Comme une Tarte au citron meringuée” et agrumes en texture  
*Like a lemon meringue tart with citrus fruit texture*  
Sfr. 18.-

Poire cocktail glacée et arrosée  
*Chilled cocktail pear with alcohol syrup*  
Sfr. 20.-

Sorbets et glaces “Maison” du moment  
*« Home-made » sorbets and ice-creams*  
Sfr. 7.- le pot



# LA BOUILLABAISSE

*La Bouillabaisse aux poissons de roche*

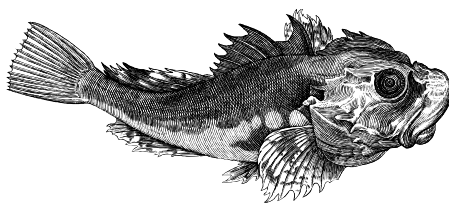
*en 3 services*

*« comme on l'aime à Marseille »*

min 2 personnes

Sfr. 100.- par personne

(uniquement sous réservation 48 h à l'avance)



## RETOUR DU MARCHÉ

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES

SFR. 65.-

MENU DU MARCHÉ EN 3 SERVICES

SFR. 89.-

AVEC ACCORD METS & VINS EN 2 VERRES

MENU UNIQUE SERVI LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS - LES  
MODIFICATIONS DU MENU PEUVENT ENTRAINER UN SUPPLÉMENT

**Tous les prix sont en francs suisse TTC - certains plats peuvent être adaptés en version végan**

**Sur demande, notre équipe vous donnera volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher  
une réaction allergique ou intolérances Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, France et Irlande**

*All prices are in Swiss francs and include VAT - some dishes can be adapted to a vegan version*

*On request, our team will be happy to provide you with information on dishes that may trigger an allergic reaction or  
intolerance The meat and fishes are produced in Switzerland, France et Irlande*