

# LA CARTE DE LA BRASSERIE

## ENTRÉES

|                                                                                  |                                                                                                   |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|  | ESCARGOTS FRIBOURGEOIS DE MONSIEUR ETIENNE<br>AU BEURRE PERSILLÉ ET AIL DES OURS DE NOS MONTAGNES | 20.-               |
|  | CRÈME D'ARTICHAUT, #<br>ŒUF POCHÉ DE LA FERME DES 3 ÉPIS, CROÛTONS À 'AIL                         | 18.-               |
|  | CASSOLETTE DE PLEUROTÉS DE VEVEY #                                                                | 21.-               |
|  | TERRINE DE FOIE GRAS, CHUTNEY D'ANANAS AUX ÉPICES<br>À L'EMPORTER                                 | 25.-<br>25.-/100GR |

## PLATS

|                                                                                    |                                               |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------|
|                                                                                    | GNOCCHIS DE MÉMÉ, CRÈME DE PARMESAN #         | 31.- |
|  | FILET DE TRUITE SUISSE, SAUCE PINOT NOIR      | 39.- |
|                                                                                    | PAVÉ DE CABILLAUD POÊLÉ, ÉMULSION CHIMICHURI  | 39.- |
|                                                                                    | VOL AU VENT DE CHAPON, SAUCE SUPRÊME          | 41.- |
|                                                                                    | ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIS SUR OS, SAUCE POIVRE | 46.- |

POUR NOS POISSONS ET VIANDES, UNE GARNITURE AU CHOIX :

(GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE CHF 7.-)



° LENTILLES AU XÉRÈS

OU ° POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER.

OU ° ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

OU ° RIZ SAUVAGE

OU ° FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

**SUPPLÉMENT TRUFFE NOIRE (FR)**

**18.-/GR**

# Menu Hôtel de Ville

75.-

Amuse Bouche

Entrée au Choix

Plat au Choix

Fromage ou dessert au Choix

## LES DESSERTS CLASSIQUES DE LA MAISON

|                                                                                    |                                                               |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------|
|    | MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU<br>ET SA GLACE MAISON (15 MIN) | 15.- |
|                                                                                    | DESSERT DU MOMENT                                             | 14.- |
|                                                                                    | CAFÉ GOURMAND<br>(1 BOISSON CHAUDE ET 3 GOURMANDISES MAISON)  | 12.- |
|  | CAFÉ DOUCEUR<br>(1 BOISSON CHAUDE ET UN MACARON MAISON)       | 9.-  |

## GLACES

|                                                                      |           |             |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
| GLACES ET SORBETS MAISON                                             | LA BOULE. | 5.-         |
| MERINGUE CRÈME DOUBLE, GLACE CRÈME DOUBLE<br>AVEC CRÈME DE CHÂTAIGNE |           | 9.-<br>12.- |
| ABRICOT À L'EAU DE VIE, SORBET ABRICOT                               |           | 12.-        |
| RAISIN À LA LIE, GLACE VANILLE                                       |           | 12.-        |
| PRUNEAU À L'EAU DE VIE, SORBET PRUNEAU SUISSE                        |           | 12.-        |



SANS GLUTEN (OPTION)



VÉGÉTARIEN (OPTION)

RÉSERVATION À LA  
BRASSERIE DE  
L'HÔTEL DE VILLE

