

# CARTE D'ÉTÉ

Nous vous proposons une cuisine gourmande en collaboration avec nos producteurs locaux, riche en produits de qualités. Toute notre offre est faite maison et change régulièrement

## LES ENTREES

- ° **Salade verte** de saison et crudités 8.-
- ° **Gaspacho estival et chips de sarrasin** 9.-
- ° **Sérac poêlé au curry**, Carpaccio de courgettes, tomates cerises & roquette 16.-  
**Aussi en plat** 26.-
- ° **Salade campagnarde**, œuf dur, lard grillé, gruyère et croûtons 12.-  
**Aussi en plat** 19.-
- ° **Vitello tonnato, roquette** 17.-  
**Aussi en plat** 28.-
- ° **Carpaccio de bœuf** copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive au citron 17.-  
**Aussi en plat** 28.-

## LES PLATS

- ° **Pâtes artisanales à la ricotta et citron & sauce crémeuse au pesto** 28.-
- ° **Roastbeef et sauce tartare maison** 31.-  
Pommes frites maison, petite salade
- ° **Filet de canette du pays caramélisé et pêches blanches** 38.-  
Pommes de terre grenailles, légumes de saison
- ° **Entrecôte de la boucherie Gremaud**, sauce à l'échalote et vin rouge 42.-  
Pommes frites maison, légumes de saison

Pour les enfants toute la carte en demi portion

### Nos producteurs

Entrecôte de bœuf: Boucherie Gremaud, Farvagny

Légumes et fruits : « Mange-moi comme je suis », Rueyres St-Laurent,  
Jardin d'Ogoz au Bry

Pâtes artisanales : Pastifici Olivieri à Corjolens

Huile d'olive, épices : Magasin en vrac Le Tiroir à Farvagny

Fromage : Gruyère de la fromagerie de Rossens

Oufs bio : Pittet, Villarjod

Pain au levain avec farine bio: Ferme de l'Areyna

Provenance de nos viandes et pains : Suisse

## NOS DESSERTS

- ° **Assiette de fromages régionaux** 12.-  
Pâte de coing maison
- ° **Petite coupe glacée** 9.-  
Boule de glace aspérule odorante arrosée de rhum brun
- ° **Meringues + crème double** 10.-
- ° **Abricots au miel et romarin, glace fleur de lait** 12.-
- ° **Gratin de framboises suisses parfumées au Cointreau** 12.-  
Glace fleur de lait
- ° **Café ou thé gourmand** 14.-  
Surprise
- ° **Coupe glacée fribourgeoise** 14.-  
Glace artisanale au vin cuit, meringue, crème double, vin cuit
  
- ° **Boule de glace artisanale** au choix de notre glacier **la boule** 4.-  
  
Supplément chantilly 2.-  
Supplément crème double 3.-

### Les parfums de glaces artisanales de « Oh Gelato »

Fleur de lait AOP Gruyère, sorbet chocolat noir et rouge, noisettes du Piémont, pistache verte de Bronte, Café coffola, Vin cuit fribourgeois, bergamote de Sicile, fraise basilic, caramel beurre salé, aspérule odorante

Les glaces de Oh Gelato sont en vente au magasin Vrac « Le Tiroir » à Farvagny

### Nos producteurs

Glace, Oh Gelato à Payerne  
Fromagerie Moléson, crème double et vacherin  
Fromagerie de Vuisternens, Rose d'Ogoz et St Benoît  
Fromagerie de Rossens, Gruyère

Farine bio, Praz Bottey  
Meringue de Botterens  
Fruits suisse  
Vin cuit maison