

# 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 7.-
- ° Soupe glacée de chou-fleur au curry et oignons frits 9.-
- ° Salade César végétarienne, laitue, œuf mollet, fromage et croûtons à l'ail 12.-  
Aussi en plat 19.-
- ° Salade César au poulet 14.-  
Aussi en plat 21.-
- ° Rillettes artisanales de truite fumée 18.-  
au piment d'Espelette, pickles et petite salade de fenouil

## LES PLATS

- ° Pâtes farcies à la ricotta mozzarella et épinards 28.-  
tomates fraîches, basilic
- ° Côte plate de bœuf en vinaigrette et fleur de sel 31.-  
sauce ravigote, légumes de saison et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- ° Onglet de bœuf grillé à l'échalotte 38.-  
Pommes de terre Darphin et légumes du moment
- ° Burger d'Ogoz 31.-  
Pain artisanal du Radeau, steak haché de bœuf de chez Gremaud, raclette St- Théodule, oignon frais, mayo maison à la tomate  
Pommes frites maison et petite salade
- ° Burger d'Ogoz végété 29.-  
Même version avec steak maison de quinoa et lentilles du Gibloux

Pour les enfants toute la carte en demi portion

## Nos producteurs

Viande: Boucherie Gremaud, Farvagny

Légumes et fruits : « Mange-moi comme je suis », Rueyres St-Laurent,  
Jardin d'Ogoz au Bry, Ferme de la Condémine à Vuisternens en Ogoz

Epices : Magasin en vrac Le Tiroir à Farvagny

Fromage : Gruyère de la fromagerie de Rossens, St-Théodule fromagerie Moléson

Œufs bio : Pittet, Villarlod

Pain burger : Le Radeau à Orsonnens

Truite fumée : Le Boucanier à St-Martin

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
- ° Fondant au chocolat 9.-
- ° Meringues & crème double 10.-
- ° Panna cotta et son coulis de petits fruits 11.-
- ° 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, sorbet framboise, 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