|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | C:\Users\User\Desktop\Fait-Maison-logo.jpg | C:\Users\User\Desktop\Fait-Maison-logo.jpg  Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs, gastrosuisse, La semaine du goût et slow food  RÃ©sultat de recherche d'images pour "logo terroir fribourg restaurant agrÃ©Ã©"  Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats |  | Pour commencer  **Laitue Romaine,** vinaigrette, tuile de pain14.-  **Ris de veau meunière, morilles**, côtes de bettes, chips d’échalotes 25.-  **Carpaccio de bœuf,** huile de tournesol, bergamote, riz soufflé, avocat 22.-  **Terrine de Brochet,** pesto d’ail des ours, tuile de riz, carottes24.-  **Œuf frit,** pommes de terre, betteraves, saucisson Fribourgeois 21.-  Pour suivre  **Filet d’agneau,** son jus, ail confit, céleri, pommes rissolées 45.-  **Travers de porc effilochés,** pomme de terre rôtie, crème ciboulette,  pickles 31.-  **Filet de bœuf rassis sur l’os**, jus aux cinq poivres, garniture du moment 51.-  **Italian Burger**, tranches de bœuf marinées, pesto, mozzarella de  bufflonne, tomates à l’huile, frites de polenta, ketchup 30.-  **Volaille label Gruyère,** macaroni de chalet, crème de la borne, épinards41.-  **Poisson du lac grillé** (selon la pêche),consommé safrané, légumes,  taglioline 38.-  **Gravlax de Saumon Grisons,** pommes, betteraves, avocats,  moutarde, croquettes de pommes de terre 39.-  **Risotto d’orge perlé,**  jardin de légumes du maraîcher, huile de colza artisanale, vieux Gruyère 30.-    Pour les enfants, tous les plats peuvent être cuisinés en demi-portion  Provenance de nos viandes et poissons : **SUISSE** bien sûr ! |  |
|  |  |  |  |  |  |