|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | C:\Users\User\Desktop\Fait-Maison-logo.jpg | C:\Users\User\Desktop\Fait-Maison-logo.jpgLes 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 foodRÃ©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-portionProvenance de nos viandes et poissons : **SUISSE** bien sûr !    |  |
|  |  |  |  |  |  |