



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

* Artisan partenaire :
Pastifici Olivieri



Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats

Pour commencer

Endives, betteraves rouges, chèvre frais de la région, huile de noix 15.-

Lard de la borne confit, coing, topinambours 19.-

Joue de bœuf fondante en salade tiède façon thaï 21.-

Bisque d'écrevisses du lac, saucisse aux choux, carottes 24.-

Foie gras de canard à la plancha, deux céleris, jus de volaille 32.-

Pour suivre

Epaule d'agneau de Cheyres confite, marrons, chou frisé 36.-

Côte de porc Vaudois rassie, jus à la pomme, radis, croquette de pomme de terre 38.-

Filet de Bœuf à la ficelle, sauce moutarde, poireau, écrasé de pomme de terre à l'huile de caméline 52.-

Suprême de volaille Gruérienne, crème de morilles, gnocchi à la courge 38.-

Black Tiger à la plancha, * **ravioles** à la betterave, huile de noix artisanale, jambon cru fumé 47.-

Poisson frais de nos lacs selon arrivage, choucroute, jus de viande fumé, racines et croquette de pomme de terre 38.-

L'Italian Burger, pain buns, tranches de bœuf marinées, buffala, tomates à l'huile, frites de polenta, ketchup maison 30.-

Risotto Tessinois, gruyère et vacherin fribourgeois, pickles, chips d'ail 31.-

Pour les enfants, tous nos plats peuvent être cuisinés en demi-portion

Provenance de nos viandes et poissons :

Agneau : Suisse - Cheyres / Porc, Bœuf, Volaille : SUISSE

Black Tiger : Vietnam / Poisson : 3 Lacs

Carole et Bertrand Chardonnens ainsi que toute leur équipe vous souhaitent un agréable moment
Le Rive Sud – 1470 Estavayer-le-Lac – www.lerivesud.ch – Fermé dimanche et lundi

