



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



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

Pour commencer

Salade de carottes mi-cuites, lime, carvi 15.-

Ris de veau glacé, espuma de pommes de terre rôties, gremolata crispy 22.-

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, racines de persil, jus de volaille 32.-

Pour suivre

Epaule d'agneau de Cheyres en cuisson longue, pomme de terre au four, endives 38.-

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

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

Suprême de volaille Gruérienne, crème de morilles, gnocchi au persil 38.-

Noix de St-Jacques, crème de laitue, palets de pommes de terre, tuile de moutarde 41.-

Poisson frais de nos lacs selon arrivage façon Pochouse 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, Porc, Bœuf, Volaille : SUISSE

St-Jacques : Atlantique Nord/Ouest 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

