



BISTRO



RESTAURANT GOURMET

LA CARTE DES METS

ENTRÉES

Salade de mesclun. 6.-

*Salade de carottes Ô Bistro . 8.-
Huile d'olive vierge et citrons bio.*

Assiette de charcuterie et fromage Suisse. 19.-

*Soupe de poissons de roche maison. 16.-
Servie avec une rouille maison, des croûtons et du gruyère râpé.*

*Artichaut breton tiède, émincé de champignons de Paris. 14.-
Accompagné de sa vinaigrette gribiche.*

*Œuf parfait aux champignons des bois. 15.-
Accompagné d'une concassée de noisettes.*

*Assiette de saumon fumé maison. 17.-
Crème acidulée et des blinis.*



PLATS

*Suprême de poulet aux morilles. 38.-
Cuisson basse température, sauce aux morilles, asperges et purée de pommes de terre.*

*Faux-filet de bœuf grillé 200g. 36.-
Beurre maison, gratin de pommes de terre et des légumes de saison.*

*Tartare de bœuf classique 180g et os à moelle. 32.-
Toasts, frites et salade de mesclun.*

*Swiss 66 Burger. 23.-
Viande suisse, raclette, mayonnaise whisky, salade, lard grillé, tomate, oignons crus, frites.*

*Pavé de cabillaud au curry Tom Yam. 34.-
Légumes verts et du riz basmati.*

*Filets de perche meunière 220g. 36.-
Beurre citronné, frites et salade de mesclun.*

*Fondue moitié moitié, pour 2 personnes minimum. 23.- /Personne
Gruyère et vacherin fribourgeois.*



PLATS SUR COMMANDE

*Mont d'Or, pour 2 personnes minimum. 38.- /Personne
Accompagné de sa charcuterie et ses pommes de terre grenaille.*

*Fondue chinoise, pour 2 personnes minimum. 38.- /Personne
Accompagnée de 4 sauces, légumes de saison et frites.*

*Notre cuisine est composée de produits frais et faits maison
Tous nos prix s'entendent en francs suisses TTC, service inclus.*

PLATS ENFANTS

Filets de perche meunière et frites. 18.-

Coquillettes au jambon. 14.-

Nuggets et frites maison. 14.-



DESSERTS

Tiramisu classique. 12.-

Moelleux au chocolat et boule de glace vanille (8 min). 12.-

Profiteroles. 13.-

Sauce chocolat, boule pistache et chantilly.

Meringue écrasée aux framboises et double crème de Gruyères. 12.-

Tarte fine aux pommes caramélisées. 10.-

Avec une boule de glace vanille.

Glaces et sorbets. 4.-

Parfums : baba au rhum, barbe à papa, vanille, chocolat, fraise, café, caramel, citron.

Colonel. 8.-

Glace citron, vodka 5cl.

Café ou thé gourmand. 15.-



VOS ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

Nous vous proposons un service traiteur ainsi que la privatisation de notre salle ou du restaurant pour vos soirées inoubliables.



*Notre cuisine est composée de produits frais et faits maison
Tous nos prix s'entendent en francs suisses TTC, service inclus.*