

Notre Carte

Nathalie, Gilbert et leur équipe vous souhaitent
un bon appétit !!!

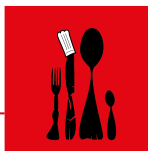


Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés par un * sont entièrement élaborés sur place, à partir de produits bruts et traditionnels. Ils répondent aux critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération Romande des Consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



Ambassadeurs du terroir labélisé Genève Région
Terre Avenir





Et Hop, c'est l'heure de l'apéro !!!

Guillotine de saucisson, cornichons, pain	10.-
Rillette de cochon « GRTA » moelleuse	10.-
Boîte de filets de sardines marinés, toasts	10.-
Assiette de viande séchée*	19.-
Assiette de charcuteries et fromages	23.-

Fondue moitié/moitié de Fribourg

200gr 25.- ou 250gr à 28.-

Salade verte	7.- / plat 14.-
Salade mêlée	10.- / plat 17.-
Gravlax de saumon d'Ecosse façon poke bowl	18.- / plat 36.-
Le Veyrite Cheeseburger	21.- / double 29.-
Cheese Burger au poulet pané	22.-
Assiette de frites*	7.-

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.



ENTRÉES

- Tartare de bœuf aux épices et parmesan
19.- / Plat 38.-
- Tartine de légumes croquants au pistou d'ail des ours et noix de cajou
19.- / Plat 38.-
- Panna Cotta de crustacés et crevettes marinées
18.- / Plat 36.-
- Marbré de volailles confites et foie gras, chutney aux fruits rouges
19.- / Plat 38.-
- Œufs cuits à basse température servis frais, crème de fève et jambon Pata Negra 19.- / Plat 38.-

Menu Petit Donzel à 17.- ou Ado à 26.-

Filet de poisson du jour ou Nuggets* avec frites et petits légumes

ou Pâtes à la bolognaise

Une glace* et un sirop à l'eau

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».*

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.



PLATS

- Filets de perches au beurre noisette et citron vert,
sauce tartare à la tomate séchée
36.-

- Pavé de cabillaud rôti, crème à la livèche
39.-

- Risotto carnaroli aux asperges et chorizo
36.-

- Pièce de veau confite «24 heures » aux oignons
confits
42.-

- Filet de bœuf poêlé, os à moelle, jus aux morilles
54.-

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.



Fromages et Desserts

- Sélection de nos fromagers 12.-

- Café gourmand 10.-

- Crème brûlée aux framboises 12.-

- Tartelette au citron meringuée 12.-

- Gourmandise choco – praliné 12.-

- Coupe glacée* et arrosée
(colonel, abricot, général, créole, limoncello, poire...) 14.-

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.



Vins blancs suisses (0.75 l)

Chasselas - Cave de la Chevalière - 2020	34.-
Aligoté - Domaine de Beauvent - 2020	37.-
Curiades blanc - Domaine des Curiades - 2019	36.-
Chardonnay - Cave de Sèzenove - 2021	38.-
Style blanc - Domaine de la Planta - 2019	45.-
Pinot blanc fût - Clos des Pins - 2020	44.-
Viognier « Domaine de Stéphane Dupraz » 2018	52.-
Riesling Sylvaner - Domaine de la Printanière - 2020	36.-
Sauvignon Barrique - Domaine des Hutins - 2019	52.-
Scheureube - Domaine de Champvigny - 2020	46.-

Vins rosés (0.75 l)

Rosé du moment, sélection du GD	42.- / Magnum 84.-
Rosé de Gamay - Domaine de la Printanière – 2020	32.-
Blanc de Pinot noir - Domaine de la Planta - 2019	36.-



Vins rouges suisses (0.75 l)

Cuvée Grand Donzel - Gamaret / Merlot / Gamay - 2020	39.-
Bois des chiens, Château des bois - 2017	55.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2020	36.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2020	37.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2019	49.-
Syrah - Clos des Pins - 2020	59.-
L'Ange Gardien - Domaine des Lolliets - 2018	48.-
Harmonie - Domaine de la Clé de Sol - 2019	49.-
Gamaret - Domaine de la Printanière - 2020	46.-
Gamaret fût - Domaine de Beauvent - 2019	48.-
Bertholier - Domaine des Hutins - 2019	61.-
Cabernet Sauvignon - Domaine des faunes - 2018	48.-
Malbec - Domaine de Chafalet - 2019	54.-
Cuvée Grand Jules « Syrah » - Clos des Pins - 2015	98.-
Cuvée Lili « Garanoir » - Domaine de la Planta - 2018	64.-
Cornalin - Domaine Marie Bernard Gillioz - Valais - 2014	99.-



Vins blancs d'ailleurs (0.75)

Gaïa « Val de Loire » - Muscadet – 2015 (Nature)	70.-
Fiano 2020, IGP Puglia (Bio)	39.-
Riesling « Allemagne » - 2018 (Nature)	58.-
Viré – Clessé, Robert – Denogent – « En Chatelaine » 2018	120.-
Pernand Vergelesses « Les Combotes, L. Belin » - 2018	75.-
Traminer – Stéphane Tissot – 2018	90.-

Vins rouges d'ailleurs (0.75)

Langhe Nebbiolo – Cascina Roccallini – 2020 (Nature)	59.-
Rosso Di Montalcino - 2016	68.-
La chapelle de Bébian Rouge – 2019 - Languedoc	62.-
Savigny les Beaune 2019 « Les petits Picotins, L. Belin »	75.-
Roboul, Domaine Danjou Banessy « Côte Catalane » - 2018	60.-
Château Gaillard, Saint-Émilion Grand Cru - 2016	75.-
Pagodes de Cos « Saint Esthèphe » - 2015	115.-
	Magnum 230.-
Naïa « Languedoc Roussillon » Carignan - Cinsault - 2016 (Nature)	
	En Magnum 92.-



Bulles (0.75l)

Bartholie – Cave de Sèzenove	60.-
Alix « Brut Zéro » - Cave de Sèzenove	Magnum 105.-
Champagne, Cuvée esprit nature Henri Giraud	96.-
Champagne Rosé, Cuvée Dame Jane Henri Giraud	130.-
Don Pérignon millésimé 2006	250.-

Grande soif (1.5l Magnum)

Cabernet Sauvignon - Clos des Pins - 2018	92.-
Gamaret – Clos des Pins – 2018	92.-
Cuvée « Lili » - Domaine de la Planta - 2018	130.-
Merlot – cave de Sèzenove – 2018	92.-

Doux (0.5l)

Bec à miel - Clos des Pins	45.-
----------------------------	------



Apéritifs et Digestifs

Kir 1dl		5.-
Kir au Bartholie 1dl		10.-
Coupe de Champagne Moët & Chandon		15.-
Chasselas, rosé de gamay, Gamay 1dl		3.20.-
Bière Blonde	3dl 3.70	5dl 6.50
Bière Blanche	2.5dl 5.-	5dl 7.50
Martini, Campari (20%), Ricard (45%) 4cl		6.-
S pritz 2.5dl		10.-
Spritz sans alcool		8.-
Gin tonic... 2.5dl		14.-
Whisky Coca, Vodka Orange 2.5dl		12.-
Armagnac XO 2cl (40%)		14.-
Grand Marnier, Amaretto 2cl (40%)		8.-
Whisky Glenmoragie 10 ans 2cl (46%)		12.-
Fine de Cognac, Chartreuse 2cl (40%)		10.-
Hennessy XO 2cl (40%), Whisky 18ans 2cl		18.-
Eaux de vie, Sambucca, Grappa 2.5cl (40%)		10.-
Limoncello (30%), Jägermeister (35%) 5cl		6.-



Boissons non alcoolisées

Café, Déca	3.20.-
Renversé, Chocolat Chaud	3.70.-
Cappuccino	4.20.-
Thé, Infusion	3.70.-
Eau plate	4dl 4.- / 8dl 8.-
Eau gazeuse	4dl 4.50- / 8dl 8.50-
Sirop à l'eau 3dl	2.-
Jus de fruits 2dl	4.50
Ice tea, Limonade 3dl	4.-
Coca et Coca Zéro 3.3dl	4.-
Schweppes Lemon, Tonic, Bitter 2dl	4.-
Bière Blonde	3dl 3.70 5dl 6.50
Bière Blanche	2.5dl 5.- 5dl 7.50
Bière sans alcool 3.3dl	4.-

Boissons à prix modéré

Limonade, Eau gazeuse, Thé froid	2dl 2.90
----------------------------------	----------

Tous les prix affichés sont en francs suisses