

Notre Carte

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

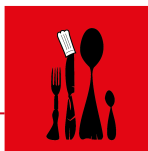


Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés par un * sont entièrement élaborés sur place, à partir de produits bruts et traditionnels. Ils répondent aux critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération Romande des Consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



Ambassadeurs du terroir labélisé Genève Région
Terre Avenir





Et Hop, c'est l'heure de l'apéro !!!

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

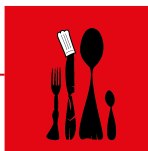
Fondue moitié/moitié de Fribourg

200gr 25.- ou 250gr à 28.-

Salade verte	7.- / plat 14.-
Salade mêlée	10.- / plat 17.-
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

- Soupe Thaï, Saint Jacques et crustacés
21.- / Plat 42.-
- Œufs cuits à basse température façon meurette
15.- / Plat 29.-
- Superposé de cerf confit et foie gras mi-cuit
19.- / Plat 38.-
- Cassolette d'escargots aux champignons des bois
16.- / Plat 32.-
- Tartine de chevreuil cuit rosé aux cinq poivres et grenade
18.- / Plat 36.-

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

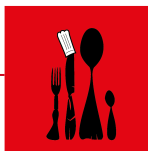
Filet de poisson du jour ou Nuggets* avec frites et petits légumes

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.

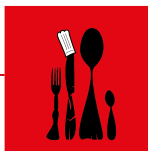


PLATS

- Filets de perches au beurre noisette et citron vert,
sauce tartare à la tomate séchée 36.-
- Loup de mer cuit sur peau, bouillon à la livèche
38.-
- Pavé de cerf poêlé, jus aux baies de genièvre,
garniture chasse 39.-
- Pigeon ramier rôti, jus au grué, garniture chasse
39.-
- Filet de bœuf rassis sur os poêlé, crème au poivre
vert 48.-

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.-
- Tiramisu aux marrons 10.-
- Tartelette au praliné et chocolat lacté 12.-
- Crumble pommes et coings, crème glacée à la noisette 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 - 2019	34.-
Aligoté - Domaine de Beauvent - 2020	37.-
Curiades blanc - Domaine des Curiades - 2019	36.-
Chardonnay - Cave de Sèzenove - 2019	38.-
Style blanc - Domaine de la Planta - 2018	45.-
Pinot blanc fût - Clos des Pins - 2018	44.-
Viognier « Domaine de Stéphane Dupraz » 2017	52.-
Riesling Sylvaner - Domaine de la Printanière - 2019	36.-
Sauvignon Barrique - Domaine des Hutins - 2019	52.-
Scheureube - Domaine de Champvigny - 2019	

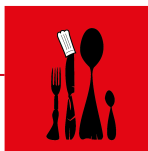
Vins rosés (0.75 l)

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



Vins rouges suisses (0.75 l)

Cuvée Grand Donzel - Gamaret / Merlot / Gamay - 2019	39.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2019	36.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2019	37.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2019	49.-
Syrah - Clos des Pins - 2018	59.-
L'Ange Gardien - Domaine des Lolliets - 2018	48.-
Harmonie - Domaine de la Clé de Sol - 2017	49.-
Gamaret - Domaine de la Printanière - 2019	46.-
Gamaret fût - Domaine de Beauvent - 2019	48.-
Bertholier - Domaine des Hutins - 2017	61.-
Cabernet Sauvignon - Domaine des faunes - 2017	48.-
Malbec - Domaine de Chafalet - 2018	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 naturels (servis frais)

Blancs:

Gaïa « Val de Loire » - Muscadet - 2015 70.-

Riesling « Allemagne » - 2018 55.-

Rouges:

Naïa « Languedoc Roussillon » Carignan - Cinsault - 2016
En Magnum 92.-

Terre des nus « Var » Syrah - Grenache - 2017 72.-

Ostal Levant « Les trilles » - Merlot - Louis pérot - 2019 - 56.-

Vins blancs d'ailleurs (0.75 l)

Puligny-Montrachet « Pernot Belicard » - 2016 99.-

Château Larrivet-Haut-Brion « Pessac Léognan » - 2010 98.-

Vins rouges d'ailleurs (0.75 l)

Roboul, Domaine Danjou Banessy « Côte Catalane » - 2018 60.-

La Fortune, Domaine de Villaine « Côte Chalonnaise » - 2018 75.-

Château Gaillard, Saint-Émilion Grand Cru - 2016 75.-

Pagodes de Cos « Saint Esthèphe » - 2015 115.-

Magnum 230.-

Rosso Di Montalcino - 2016 - (Italie) 68.-

Felix Tenuta Montiani « Toscan » - 2016 - (Italie) 75.-



Bulles (0.75l)

Bartholie – Cave de Sèzenove	60.-
Alix « Brut Zéro » - Cave de Sèzenove	Magnum 105.-
Moët & Chandon Brut	Bouteille 90.- Magnum 150.-
Ruinart rosé	115.-
Ruinart blanc de blanc	115.-
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.-

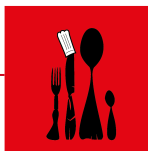
Doux (0.5l)

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.-
<u>Cocktail</u> : Spritz 2.5dl / Hugo 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