

## ASSIETTES DU JOUR

Selon l'humeur des Chefs et de notre potager

Uniquement à midi



21.00

Suggestion de la semaine

Uniquement à midi

24.00

## ENTRÉES

Gaspacho du moment

Demandez-nous

entrée 6.00

plat 11.00

Salade du Domaine dans son bol croustillant entrée ou accompagnement 8.00

Tartare de légumes, salade verte, radis, concombre, oignons doux, graines torréfiées, sauce italienne

La planchette « Trempette »

15.00

Houmous, caviar d'aubergine, tapenade, tzatziki, guacamole, chips de fajitas, baguette aux herbes

## GRANDES SALADES et BOWL

Servies dans un bol croustillant à base de blé

La César ou sa version végétarienne

25.00

Salade verte, filet de poulet ou effiloché de pois jaunes mariné au citron et grillé pour la version végétarienne, carottes, tomates, croûtons aux herbes, œuf, parmesan, fines herbes, sauce César végétarienne

La chèvre

25.00

Salade verte, chèvre au miel sur son toast de pain aux céréales, carottes, radis, tomates cerises, canneberges séchées, vinaigrette à la poire à Botzi

Le bowl

25.00

Barigoule d'artichaut au tofu fumé Bio, pousses d'épinards, guacamole, quinoa Bio, tomates cerises, concombre à l'aneth, pastèque, canneberges séchées et amandes entières, sauce aigre-douce

## BURGERS (sur demande pain sans gluten\*)

L'Incontournable Burger Fribourgeois

29.00

Bun maison, steak haché maison pur bœuf (Suisse), vacherin fribourgeois AOP, lard (Suisse), légumes grillés du jardin, oignons rouges, sauce burger du chef, le tout accompagné de frites maison et de salade verte

Ou sa version végétarienne

29.00


Bun maison, galette façon falafel, légumes grillés du jardin, oignons rouges, sauce cotta à la tomate et sauce burger du chef, le tout accompagné de frites maison et de salade verte


La portion de frites maison

8.00

Sauce à choix : ketchup \*, mayonnaise\*, burger du chef

## Plutôt envie de DECOUVERTE ?

Aubergine farcie  29.00  
*Aux tomates, courgettes, poivrons, pois chiches, sauce yogourt accompagné de boulgour*

Tagliatelle aux courgettes en deux façons et burrata  29.00  
*Tagliatelle artisanale, courgettes du jardin, burrata et pistou à la tomate, mizuna et crème balsamique*


### ... de VIANDE ?

La grande brochette, marinade d'huile aux herbes du potager 39.00  
*Accompagnée de sa Baked Potato et légumes grillés, beurre maison*

### ... de POISSON ?

Poisson du moment, selon arrivage 39.00  
*Accompagné de pommes de terre au romarin et légumes grillés, sauce maison*

## DESSERTS

Cheesecake aux fruits et sa gelée de kirsch  11.00

Meringue, crème double fribourgeoise et petits fruits de saison 11.00

Tartelette à la vanille et aux fruits du moment 11.00

Café gourmand 12.00  
*Meringue glacée au choix\* et ses petits fruits, gourmandise du moment, crème brûlée*

Glaces Mövenpick\*



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

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.  
Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la possible présence d'allergènes dans les plats.