

ASSIETTES DU JOUR

- Selon l'humeur des Chefs et de notre potager  21.00
Uniquement à midi
- Suggestion de la semaine  24.00
Uniquement à midi

ENTRÉES

- Gaspacho du moment  entrée 6.00 plat 11.00
Demandez-nous
- 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

*Servies dans un bol croustillant à base de blé
et BOWL*

- 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, graines de sésame
- 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, vacherin fribourgeois AOP, 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, mesclun et crème balsamique

... de VIANDE ?

Jambon de la Borne, lard, saucisson de campagne 32.00

Accompagné de pommes de terre, carottes, choux et poire à Botzi

Gigot d'agneau Bio d'Alterswil 39.00

Accompagné de purée de pommes de terre, fagots de haricots et poire à Botzi

... 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 pains d'anis 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.

