



### **Provenance de nos viandes et poissons :**

Poulet: Suisse, France

Boeuf: Suisse

Porc : Suisse

Cheval : Canada, Argentine

### **Provenance de nos poissons**

Saumon : Ecosse, Norvège, élevage

Crevettes : Vietnam, Inde, élevage

Prix : TVA 7.7% comprise dans les prix indiqués

### **Allergènes**

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

***Service carafe d'eau (sans autres boissons) : 1,00 chf p/personne***

### **Horaires d'ouverture**

Lundi : 8h-22h

Mardi : 8h-16h30

Mercredi : fermé

Jeudi : 8h-23h30

Vendredi : 8h-23h30

Samedi : 9h- 23h30

Dimanche et fériés : 9h-21h30 (cuisine jusqu'à 20h45)



## Spécialités de la région / regional specialties

<b>Pommes de terre à la fribourgeoise</b>	<b>18,00</b>
Pommes de terre gratinées au vacherin, paprika et tomates cerises <i>"Fribourgeoise Style" potatoes (with Vacherin cheese)</i>	
<b>Croûte au fromage de gruyère avec jambon de la borne</b>	<b>20,00</b>
<i>Gruyère Cheese on toast with ham</i>	
<b>Fondue moitié-moitié - 250g (Gruyère et vacherin)</b>	<b>25,00</b>
Servie avec pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons Cheese fondue Half&Half - Served with bread, potatoes, pickled gherkins	
<b>Planchette du Relais</b>	<b>20,00</b>
<i>Jambon de la borne, saucisson, lard fumé - Cold Ham, bacon and sausage</i>	
<b>Planchette gruérienne</b>	<b>25,00</b>
<i>Jambon de la borne, saucisson, lard fumé, Gruyère et Vacherin Fribourgeois Cold Ham, bacon, sausage, Gruyère and Vacherin cheese</i>	

### **Le menu gruérien**

**37,50**

#### **Jambon de la borne, saucisson, lard fumé**

*Cold Ham, bacon, sausage*

\*\*\*\*\*

#### **Fondue moitié-moitié**

*Servie avec pain et pommes de terre*

*Cheese fondue Half&Half  
Served with bread and potatoes*

\*\*\*\*\*

#### **Coupe Gruyères**

*Meringues concassées, crème double et fruits rouges  
Crushed meringues, Double cream of Gruyères and berries*



## Suggestions / Specials

<b>Relais cheese burger</b>	<b>15,00</b>
100% boeuf suisse - Fromages Gruyère & Vacherin, Pain artisanal <i>100% Swiss beef, Vacherin &amp; Gruyère cheese, Artisanal Bread</i>	
<b>Relais cheese burger avec frites / with fries</b>	<b>17,50</b>
<b>Relais Club-Sandwich</b>	<b>15,00</b>
Jambon de la borne, Saucisson fribourgeois, Vacherin fribourgeois Gratiné au Gruyère, Nappé d'une sauce diable maison, avec frites. REGIONAL HAM AND SAUSAGE, VACHERIN & GRUYÈRE CHEESE, FRENCH FRIES WITH HOME MADE HOT SAUCE	

## Les Pâtes / Pasta

<b>Poulet et curry, servi avec une salade</b>	<b>20,00</b>
<i>Chicken with curry sauce, salad</i>	
<b>Carbonara, servi avec une salade</b>	<b>20,00</b>
<i>Carbonara, green salad</i>	
<b>Pâtes aux légumes et curry, servi avec une salade</b>	<b>20,00</b>
<i>Pasta with vegetables and curry sauce, salad.</i>	

## Salades / salads

<b>Salade campagnarde tiède - Oeufs durs, lardons, croûtons</b>	<b>20,00</b>
<i>Salad, Boiled eggs, bacon, croutons</i>	
<b>Salade de chèvre chaud au miel et noix sur jeunes pousses</b>	<b>22,00</b>
warm goat cheese salad with honey and walnuts	
<b>Salade fitness</b>	<b>22,50</b>
Filet de poulet grillé sur lit de jeunes pousses, ananas et tomates cerises grillés <i>Grilled chicken breast, salad, grilled pineapple and cherry tomatoes</i>	



## Entrées / Starters

<b>Salade mêlée / Mixed salad</b>	<b>6,50</b>
<b>Cocktail de crevettes sauce calypso/ shrimp cocktail with calypso sauce</b>	<b>12,50</b>
<b>Jambon de la borne, lard et saucisson / Cold Ham, bacon and sausage</b>	<b>12,50</b>
<b>Salade ce chèvre chaud au miel et noix/ warm goat cheese salad</b>	<b>12,50</b>

## Les viandes / meats

<b>Filet de poulet - 250g - Sce au poivre vert ou beurre au paprika</b>	<b>22,50</b>
<i>Grilled chicken breast with green pepper sauce or paprika buttery sauce</i>	
<b>Steak de cheval 250g - Sce. au poivre ou beurre café de paris</b>	<b>27,50</b>
<i>Horse Steak with pepper sauce or "café de Paris" butter</i>	

Toutes nos viandes sont servies avec pommes frites , croquettes de rösti ou riz, légumes, et une salade en entrée. All meats are Served with a salad and rice or french fries.

## Les poissons et Gambas / Fish & Shrimp

<b>Pavé de saumon poêlé, sauce safranée</b>	<b>29,50</b>
<i>Salmon filet with saffron sauce</i>	
<b>Tartare de saumon frais et fumé, toast et beurre</b>	<b>29,50</b>
<i>Fresh and smoked Salmon tartar, toast and butter, green salad</i>	
<b>Crevettes sautées à l'ail, flambées au cognac</b>	<b>27,50</b>
<i>Sautéed shrimp with garlic, flambéed with cognac</i>	
<b>Crevettes au curry rouge, ananas grillé</b>	<b>28,50</b>
<i>Shrimp with red curry, grilled pineapple</i>	
<b>Panachée de saumon et crevettes, sauce safranée ou au curry rouge</b>	<b>32,50</b>
<i>Salmon filet and shrimps with saffron or red curry sauce</i>	

Tous nos poissons sont servis avec pommes frites ou riz et une salade en entrée  
All fish & shrimp are served with a salad and rice or french fries.



# Les spécialités de filet de boeuf

## **Tagliata de filet de boeuf (150g) 27,50**

Fines tranches de filet de boeuf grillé sur lit de jeunes pousses, crème de balsamique et copeaux de parmesan, pommes frites

*Sliced grilled beef tenderloin, baby leaves, sliced parmesan cheese, fries*

## **Carpaccio de filet de boeuf - 150g 27,50**

à l'huile d'olive parfumée au basilic, copeaux de parmesan  
servi avec pommes frites et une salade en entrée

*Beef tenderloin carpaccio (raw meat) with olive oil, parmesan cheese, served with fries and salad.*

## **Médallions de filet de boeuf aux trois moutardes 37,00**

250g de médaillons de filet de boeuf servis avec trois moutardes artisanales du Moulin de Severy (aux figues, piment d'espelette et gros grains au poivre de malabar).

250g of beef medallions with tree « moulin de Severy » homemade mustards (figs, Espelette pepper, Malabar pepper).

## **Filet de boeuf sauce voronoff - 180g 29,50**

Beef tenderloin 180g , voronoff sauce

## **Filet de boeuf sauce Voronoff - 250g 37,00**

Beef tenderloin 250g , voronoff sauce

Servi avec pommes frites, riz ou croquettes de rösti, légumes et une salade mixte en entrée.

*Served with fries , rice or rösti croquettes , vegetables and salad as a starter*

## **Le tartare de filet de boeuf, 200g 37,00**

Knife-cut beef tenderloin tartar, prepared tableside, served with toast and butter, fries and a salad.

Coupé au couteau, assaisonné devant vous, avec des moutardes artisanales aux figues et piment d'espelette, huile de noix, relevés au poivre noir et parfumés avec un aigre-doux aux fraises des bois. Servi avec toast, beurre , pommes frites et une salade en entrée.

Un tartare comme vous n'avez jamais mangé!