



Provenance de nos viandes et poissons à la carte

Poulet: Suisse, France

Boeuf: Suisse

Porc : Suisse

Cheval : Canada, Argentine

Saumon : Ecosse, Norvège; élevage

Crevettes : Vietnam, Inde; élevage

Prix : TVA de 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 autre boisson) : CHF 1,00 p/personne



Spécialités de la région

Pommes de terre à la fribourgeoise Pommes de terre gratinées au vacherin, paprika et tomates cerises	18,00
Fondue moitié-moitié, 250g (Gruyère et Vacherin) Servie avec pain, pommes de terre, cornichons et petits oignons	25,00
Assiette de fromage (Gruyère et Vacherin)	14,00
Assiette du Relais Jambon de la borne, saucisson, lard fumé	20,00
Assiette gruérienne Jambon de la borne, saucisson, lard fumé, Gruyère et Vacherin Fribourgeois	25,00

Le menu gruérien

37,50

Jambon de la borne, saucisson, lard fumé

Fondue moitié-moitié

Servie avec pain et pommes de terre

Coupe Gruyères

Meringues concassées, crème double de Gruyères et fruits rouges



Petite restauration, pâtes et salades

Relais cheeseburger , 160g - 100% boeuf suisse, vacherin et gruyère, pain artisanal	15,00
Relais cheeseburger , pommes avec frites	17,50
Relais Club-sandwich , pommes frites Jambon de la borne, saucisson, vacherin et gruyère AOP, sauce Voronoff	15,00
Pommes frites	5,00
Salade mixte	12,50
Salade de chèvre chaud au miel et noix 🌱	20,00
Salade fitness - salade, poulet grillé, ananas grillé, tomates cerises	22,50
Tagliatelles aux légumes , sauce au curry madras 🌱	20,00
Tagliatelles à la crème et lard sec de gruyères « façon » carbonara	20,00
Tagliatelles à l'émincé de poulet , sauce au curry rouge	22,00

Toutes nos pâtes sont servies avec une salade en entrée.



Viandes et poissons

Filet de poulet grillé 220g, beurre aux herbes ou sauce au poivre **22,50**

Steak de cheval 220g, beurre aux herbes ou sauce au poivre **27,50**

Nos viandes sont servies avec pommes frites ou croquettes de rösti, légumes et une salade en entrée.

Pavé de saumon grillé 250g, sauce safran ou curry rouge **30,00**

Panachée de saumon et crevettes, sauce safran ou curry rouge **32,50**

Crevettes sautées à l'ail flambées au cognac, ananas grillé **29,50**

Crevettes sautées au curry rouge, ananas grillé **29,50**

Nos poissons sont servis avec pommes frites ou riz et une salade en entrée.

La fondue Bacchus **32,50**

300g de viande fraîche par personne (filet de boeuf, filet de poulet, steak de cheval) dans un bouillon au vin blanc, herbes, oignons et demi-glace. Servie avec une salade en entrée, et pommes frites ou riz, et 4 sauces maison. **Minimum 2 personnes, p.personne 32,50**

La fondue Mongole **37,50**

200g de viande fraîche (filet de boeuf, filet de poulet) et 200g de poisson (saumon et crevettes) dans un bouillon de légumes aux épices et champignons chinois. Servie avec une salade en entrée, pommes frites ou riz, et 4 sauces maison. **Minimum 2 personnes, p.personne 37,50**



Les spécialités de filet de boeuf

Tagliata de filet de boeuf, 150g **27,50**

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

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

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

Médailles de filet de boeuf aux trois moutardes, 250g **37,50**

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

Filet de boeuf sauce Voronoff, 180g **30,00**

Filet de boeuf sauce Voronoff, 250g **37,50**

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

Le tartare de filet de boeuf, 200g **37,50**

Coupé au couteau, assaisonné devant vous, avec des moutardes artisanales aux figes et piment d'espelette, huile de noix, relevés au poivre noir et parfumés avec un aigre-doux aux fruits. Servi avec toast, beurre, pommes frites et une salade en entrée. Un tartare comme vous n'avez jamais mangé!