

## Provenance de nos viandes et poissons à la carte

Poulet: Suisse, France

Boeuf: Suisse, Argentine/Paraguay

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

### Horaires

Ouverture à 9h

**Fermé le mardi soir et le mercredi**

Dimanche, lundi et fériés : cuisine jusqu'à 20h30, **fermeture à 21h30**

Jeudi, vendredi et samedi : cuisine jusqu'à 21h30, **fermeture au plus tard à 23h30**

# Spécialités de la région

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

## 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

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

Toutes nos pâtes sont servies avec une salade en entrée.

## Viandes et poissons

<b>Filet de poulet grillé 220g</b>	<b>22,50</b>
<b>Steak de cheval 220g</b>	<b>28,50</b>
<b>Entrecôte de boeuf 220g</b>	<b>32,50</b>

*Sauce au choix : Beurre aux herbes, sauce voronoff ou sauce au poivre*

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

<b>Pavé de saumon grillé 250g</b> , sauce safran ou curry rouge	<b>30,00</b>
<b>Panachée de saumon et crevettes</b> , sauce safran ou curry rouge	<b>32,50</b>
<b>Crevettes sautées à l'ail flambées au cognac</b> , ananas grillé	<b>30,00</b>
<b>Crevettes sautées au curry rouge</b> , ananas grillé	<b>30,00</b>

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

## Les spécialités

<b>Filet de boeuf 250g, sauce Voronoff</b>	<b>37,50</b>
--	--------------

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

<b>Le tartare de filet de boeuf, 200g</b>	<b>37,50</b>
---	--------------

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 fruits. Servi avec toast, beurre, pommes frites et une salade en entrée. Un tartare comme vous n'avez jamais mangé!

### **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**