



## A PARTAGER

### Planchette

*3 sortes de charcuteries et 2 sortes de fromages*

Petite /grande  
21.50/35

### Viande séchée

*De boeuf, cornichons  
Supplément fromages +6*

26

### Assiette apéro végétal

*Olives et artichauts marinés, pain Sarde*

16.50

### Flamenküch

*Lardons, oignons et crème fraîche*

19.50

### Flamenküch végétal

*Mélange de légumes, oignons et crème fraîche*

19.50

## ENTRÉES

### Salade verte

*Du Seeland, vinaigrette à l'ancienne et graines torréfiées*

8

### Salade mêlée

*Crudités, oeufs, tomates, vinaigrette à l'ancienne*

petite/grande  
9.50/17

### Soupe froide de tomates

*Rôties du Seeland  
Mousse de chèvre de chasseral*

11.50

### Tartare de thon

*Aux saveurs d'Asie.  
Toasts et beurre*

18.50

## CLASSIQUES

### Fondue aux fromages

*Gruyère et vacherin Fribourgeois, de Marsens. Au Mauler*

200gr/300gr  
27/33

### Cheeseburger

*Viande de boeuf, cheddar, oignons rouges et pain maison.  
Servi avec des frites*

27

### Tartare de boeuf

*Boeuf du boucher, cornichons, câpres, oignons, moutarde et ketchup, frites, Toasts et beurre*

petit/grand  
26.50/37

### Carpaccio de boeuf

*Fines tranches de boeuf crues, pesto, grana padano, noisettes*

24

## SELECTIONS DE PÂTES DU NOMBRILO DE VENUS

### Ravioli d'Emilie

*Ricotta et pignons  
Beurre à la sauge*

26

### Penne à la tomate

*Pâtes fraîches  
Sauce tomate maison*

22



## VIANDES

Entrecôte Parisienne 36

*Pièce d'environ 200gr  
Beurre aux herbes et frites*

Tranche panée 36

*De porc, Sauce tartare  
frites et légumes du marché*

Roastbeef 32

*Sauce tartare  
Frites et salade verte*

## POISSONS

Tartare de thon 36

*Aux saveurs d'Asie.  
Pickles et salade,  
Toasts et beurre*

Loup de mer 36

*A la plancha  
Sauce vierge  
Pommes grenailles*

## ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande 5.50/8.50

Pommes nouvelles 4.50

Penne aux herbes 6.50

Légumes du marché rôtis 5.50

Salade verte 4.50

## SALADES DE SAISON

Salade fitness du moment 28

*Poulet mariné au yoghurt et grillé  
Vinaigrette aux amandes  
Taboulé de quinoa  
Légumes fraîcheurs*

Burrata, pêche et tomate 31

*Tomates du Seeland, Burrata des  
Pouilles, jambon cru, pêche jaune  
marinée, sauce au basilic*

Salade de saumon 29.50

*Rillettes de saumon au raifort.  
Salade Waldorf et feuilles.  
Toasts*

Provenances des viandes et poissons:  
Boeuf CH, Porc CH, Thon (Thunus Albacar) FAO51, Saumon NOR/SCO, Loup de mer GR,  
Poulet CH, Pain CH

N'hésitez à prévenir le personnel en cas d'allergies ou  
d'intolérances. Prix en Francs Suisse,  
TVA 8.1% incluse



## DESSERTS

Moelleux au chocolat 14

*Fait maison, glace vanille*

Café gourmand 14.50

*5 petites pâtisseries selon  
l'inspiration du moment  
Café ou thé à choix*

Le Blaise glacé 12

*Nougat glacé*

Affogato 11

*boule de glace vanille et chantilly  
Arrosé d'un express chaud*

Colonel absinthe 14

*3 boules de glaces absinthe  
Arrosé d'absinthe Larusée*

Crème brûlée vanille 9.50

*A la vanille de Madagascar*

## GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

Vanille

Chocolat

Café

Caramel beurre salé

Yoghurt

Noix de pécan

Absinthe

Mangue

Passion

Framboise

Citron vert

La boule 4.10

Supplément chantilly 2