



A PARTAGER

Planchette

3 sortes de charcuteries et 2 sortes de fromages

Viande séchée

*De boeuf, cornichons
Supplément fromages +6*

Flamenküch

Lardons, oignons et crème fraîche

Flamenküch végétal

Mélange de légumes, oignons et crème fraîche

ENTRÉES

Salade verte

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

Salade mêlée

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

Soupe du jour

Crème acidulée

Tartare de daurade

*Aux agrumes et salade de fenouil
Toasts et beurre*

Trilogie d'asperges

*En tartare, en croustillant et en
bavarois*

Morilles farcies

*Sur une brioche toastée et sauce
au grana padano*

CLASSIQUES

Fondue aux fromages

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

Cheeseburger

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

Carpaccio de boeuf

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

SELECTIONS DE PATES

Ravioli prosciutto e pancetta

*Du Nombriol de Venus
Sauce au grana padano*

Tagliatelle à la tomate

Cuisson minute, Sauce tomate

Gnocchi pesto



VIANDES

Entrecôte Gerle 43

Entrecôte premium

servi dans un poêlon

Sauce Gerles, frites et légumes du marché

Tranche panée 35

Fait maison, de porc

frites et légumes du marché

Navarin d'agneau au safran 39

Pommes nouvelles sautées

Légumes printannier

Tartare de boeuf petit/grand
26.50/37

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

POISSONS

Tartare de daurade 35

Aux agrumes et salade de fenouil

Frites, toasts et beurre

Filet de loup de mer 42

A la plancha. sauce noillyprat

Riz vénéré

Légumes du marché

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites petite/grande 5.50/9

Tagliatelle au beurre 6

Pommes nouvelles 5

Légumes du marché rôtis 6

PLATS DE SAISON

Salade fitness 28

Poulet mariné, cuit à la plancha

Taboulé de quinoa

Légumes confits

Roastbeef 34

Cuit basse temperature

Sauce tartare

Frites et salade

Provenances des viandes et poissons:

Boeuf CH/PY, Porc CH, Loup de mer FR/GR, Veau CH, Daurade GR, Agneau ESP, Poulet CH

Pain CH, Viennoiseries FR/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 12.50

A la rhubarbe

Tarte du jour 9.50

Servi avec une chantilly

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