



## A PARTAGER

### Planchette

3 sortes de charcuteries et 2 sortes de fromages

Petite /grande  
22.50/35

### Viande séchée

De boeuf, cornichons  
Supplément fromages +6

26

### Flamenküch

Lardons, oignons et crème fraîche

19.50

### Flamenküch végété

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 du jour

Crème acidulée

12

### Tartare de daurade

A l'asiatique  
Toasts et beurre

18.50

### Nage de crevettes géantes

Au lait de coco, papadam

19.50

### Croquettas au jambon cru

5 pièces, mayonnaise au piment  
d'Espelette

14 CHF

## CLASSIQUES

### Fondue aux fromages

Gruyère et vacherin Fribourgeois,  
de Marsens. Au Mauler

200gr/300gr  
27/34

### Cheeseburger

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

27

### Carpaccio de boeuf

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

24

## SELECTIONS DE PATES

### Ravioli prosciutto e pancetta

Du Nombriol de Venus  
Sauce au grana padano

26

### Tagliatelle à la tomate

Cuisson minute, Sauce tomate

22

### Tagliatelle carbonara

Cuisson minute, Sauce crème  
lardons et oignons

23



## 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*

Magret de canard 34  
*½ pièce, Sauce au madère*  
*Haricots blancs confits*  
*Légumes du marché*

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  
*A l'asiatique*  
*Frites, toasts et beurre*

Moules frites 27  
*Moules de bouchots*  
*frites et mayonnaise*

Nage de crevettes et rougets 42  
*Au lait de coco, papadum*  
*Riz vénéré*  
*Fenouil confits*

## ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites 5.50/9  
petite/grande 6  
Tagliatelle au beurre 5  
Pommes nouvelles 6  
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 température*  
*Sauce tartare*  
*Frites et salade*

Salade de tomates 28  
*3 sortes de tomates du Seeland,*  
*Burratina des pouilles, jambon*  
*cru et pêches rôties*

Provenances des viandes et poissons:  
Boeuf CH/PY, Porc CH, Daurade GR, Canard (FR), Poulet CH/IT, porc (CH),  
Crevette (VTN), Rouget (VTN), Moules (FR), Pain CH, Viennoiseries 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*

Nage de fraises 12

*Biscuit breton et glace yoghurt*

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

*aux abricots*

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