



## Les Entrées


### **Morilles farcies**

Alliance morille et veau flambée au cognac

**Cassolette d'escargots (6 pces)** 

**Salade de chèvre chaud** 

Fromage de chèvre, salade verte (2 pces)

**Planchette de viande séchée** 

Viande de cheval


**Salade mêlée** 

Sauce maison

**Salade verte** 

Sauce maison

## Les Soupes

**Soupe à la tomate grand-mère** 

Gruyère, viande séchée, crème battue

**Soupe de chalet** 

Crème d'alpage, Gruyère, croûtons

## Les Croûtes

**Croûte aux champignons**  23.00

Mélange de champignons au cognac et à la crème

**Croûte Cabriolle**  26.00

Fromage de chèvre

**Croûte au fromage du Moléson** 24.00

Jambon de la borne, œuf au plat, oignons, tomate

**Croûte au fromage de la ferme** 23.00

Jambon de la borne, œuf au plat

**Croûte au fromage**  20.00

## Les Cabrillades 250g.

**Entrecôte de bœuf**  45.00








**Rumsteak de bœuf**  41.00

**Entrecôte de cheval**  39.00

**Steak "ranch" de cheval**  37.00

Enrobé de lard fumé de porc

Ces viandes sont servies sur une ardoise chaude avec :

- légumes au beurre  ou salade mêlée 
- pommes sautées  ou gratin dauphinois 
- 3 sauces :
  - beurre à l'échalote 
  - sauce cocktail 
  - sauce à l'ail 

CHF

20.00

16.00

14.00

17.00

9.50

6.00

16.00

16.00

23.00

26.00

24.00

23.00

20.00

45.00

41.00

39.00

37.00

## Les Fromages Fondus

**Raclette au vacherin fribourgeois**  25.00

Servie avec viande séchée, cornichons et petits oignons

**Fondue Cabriolle 250g.**  29.00

Fromage de chèvre, base vin blanc, ail

**Fondue Moitié-moitié 200g. / 250g.**  22.00 / 25.00

50% Vacherin AOC / 50% Gruyère AOC, base vin blanc et ail

**Fondue Vacherin 200g. / 250g.**  23.00 / 26.00

AOC, base eau et ail

**Pain-Fondue, dès 2 pers.**  30.00

Vacherin AOC, base eau et ail

Nos fondues sont servies avec des patates, deux sortes de pain et peuvent être gourmandées avec :

- sauce tomate 2.00
- mélange de fines herbes et fleurs séchées 2.00
- bolets 4.00
- morilles 5.00

**Ravier de cornichons et oignons** 3.00

## Les Cabriollités

**Poêlon de l'Armailli 250g.** 

Tendre pièce de bœuf servie sur poêlon, pommes sautées et légumes

Beurre à choix:

- fines herbes 45.00
- trois poivres 45.00
- truffe blanche 54.00

**Morilles farcies** 41.00

Servi avec riz pilaf et légumes au beurre

**Tartines de chèvre chaud**  25.00


Fromage de chèvre servi avec salade verte (4 pces)

**Macaronis de chalet en cassoton**  23.00

Servis avec lardons de porc et gruyère râpé

**Roastbeef maison sauce tartare**  28.00

Servi avec salade mêlée et pommes sautées

**Tartare de bœuf 150g. / 200g.**  25.00 / 31.00


Servi avec toasts et beurre

**Jambon de la borne, lard et saucisson**  28.00

Servi chaud avec gratin dauphinois et légumes au beurre

**Assiette gruyérienne**  27.00

Viande séchée de cheval, 3 types de saucisses sèches, lard séché et fumé, jambon à l'os, gruyère, vacherin, beurre, cornichons et oignons

**Filet mignon de porc, dès 2 pers.**  39.00

Flambé au cognac et servi en marmite dans une sauce aux champignons avec pommes sautées et légumes au beurre

**Filets de sandre sauce persillade**  29.00

Servis avec riz pilaf et légumes au beurre

## Provenance des viandes

Bœuf : Suisse / Uruguay

Cheval : Suisse / Canada

Volaille : Suisse / France / Brésil

Porc : Suisse

Poisson : Russie / Pologne


## Carte pour nos petits cabris

**Macaronis de chalet en cassoton**  **12.00**

Servi avec des lardons de porc et du gruyère râpé

**Jambon de la borne**  **12.00**

Servi froid avec pommes sautées et légumes au beurre, sauce cocktail

**Brochette de volaille**  **12.00**

Servi avec pommes sautées et légumes au beurre, sauce cocktail

## Notre promesse « fait maison »

Nous nous appliquons à faire nos mets « maison » et avec un maximum de produits des artisans de la région fribourgeoise



## Allergènes et Intolérance



**Végétarien** **Sans œuf** **Sans Lactose** **Vegan** **Sans Gluten**