

Les Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE

Formule
du jour

Le Midi - 30

Le staff vous dit tout! LU — VE

Pour commencer

CHF

FONDU(E)S DE CHÈVRE ? Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel **14.00**

🍷 *Bière conseillée: Open Gold*

ASPERGES MOUSSELINE Asperges du pays, sauce hollandaise légère à l'orange, coppa et chips de parmesan	entrée 19.00	plat 27.00
--	---------------------	-------------------

🍷 *Bière conseillée: Isaac*

SALADE GRAVLAX Salade, truite suisse marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique	entrée 18.50	plat 26.00
---	---------------------	-------------------

🍷 *Bière conseillée: Meerjungfrau*

AUMONIÈRES DE CHÈVRE CHAUD Feuilles de brick* garnies de chèvre frais et miel, lit de salade, noix et crudités	entrée 16.00	plat 23.50
---	---------------------	-------------------

🍷 *Bière conseillée: Rock'N Roll*

Terrines et Rillettes de Chez Denis

Idéales à partager 👥

16.00

TERRINE CAMPAGNARDE DES TRENTENAIRES À LA BRUNE

🍷 *Bière conseillée: Stout*

TERRINE DU LAC Truite et truite fumée du lac de Gruyère

🍷 *Bière conseillée: Berliner Weisse*

TERRINE DE CABRI, MOUTARDE ET ESTRAGON

🍷 *Bière conseillée: Super*

TERRINE D'ASPERGES AUX MORILLES

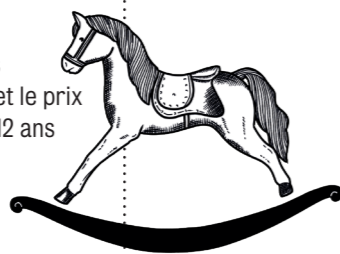
🍷 *Bière conseillée: Mountain Pale Ale*

Plats enfants

Certains de nos plats sont disponibles en taille réduite. Nous adaptons les quantités et le prix de l'assiette selon l'âge de l'enfant, jusqu'à 12 ans

4 ans → CHF 4.00

10 ans → CHF 10.00



Plats de Saison

CHF

INVOLTINI DE VEAU AUX ASPERGES Noix de veau pâtissière roulée aux asperges du pays, sauce moutarde et risotto venere **42.00**

🍷 *Bière conseillée: Insel Saison*

LA LASAGNE Asperges fraîches du pays, pâte maison, sauce béchamel à l'asperge, gratinées au parmesan **28.00**

+ supplément salade 2.50

🍷 *Bière conseillée: Open White*

ASPERGES, SARRASIN ET QUINOA EN RISOTTO Graines IP suisse en risotto, crème d'asperges végane (crème d'avoine suisse) et asperges poêlées à l'huile d'olive **27.00**

🍷 *Bière conseillée: Tremist Saison*

Le Chef vous propose son

Plat Signature

🌟 LU — JE, midi et soir
🌟 VE, à midi seulement



Les Classiques



LES RIBS DU 30 Travers de porc (550gr.) caramélisés à la bière et au sirop d'érable, frites et salade **29.50**

🍷 *Bière conseillée: Gulden Draak 9000*

TCHICK'N BURGER Bun du boulanger au maïs, cuisse de poulet désossée, crème de chipotle, fromage de chèvre, oignons confits à la bière, roquette, frites et salade **27.00**

🍷 *Bière conseillée: NEIPA*

CORDON BLEU Filet de porc, jambon à l'os, Vacherin de Vuadens, sauce tartare, frites et salade **29.50**

🍷 *Bière conseillée: Westmalle Dubbel*

LE TARTARE DU CHEF Viande de Bœuf coupée à l'épée, pignons de pin, moutarde, échalotte, ciboulette et huile d'olive **150 gr. 26.00**

+ supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.-

🍷 *Bière conseillée: Nora*

APIUM GRAVEOLENS option végan possible Focaccia aux olives, tranche de céleri panée au maïs, cumin, aubergines snackées, mayonnaise* ail et curcuma, oignons confits à la bière, frites et salade **24.50**

🍷 *Bière conseillée: 45 Días Mexican Lager*

BURGER TRENTENAIRES Bun du boulanger, viande hachée de bœuf, lard grillé, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce BBQ, frites et salade **28.50**

🍷 *Bière conseillée: IPA*

Douceurs

PANNA COTTA Crème cuite à la bière, compotée de fraises fraîches sautées au basilic **9.50**

🍷 *Bière conseillée: Fruit Gose*

FONDANT AU CHOCOLAT Et son sorbet à la bière Wayan **10.50**

🍷 *Bière conseillée: Framboise ou Brune*

TARTELETTE ABRICOTS Sans gluten, sans lactose **9.50**

Abricots du Valais, sésame, vin cuit de pommes

🍷 *Bière conseillée: Wayan*

GLACE À LA BOULE Lait de la ferme de Bertigny chocolat, vanille, café, noisette, yaourt à la fraise, Sorbet citron vert, **1 boule 4.00**

abricot, exotique, framboise, sorbet à la bière Wayan **2 boules 7.00**

+ supplément crème fouettée* 1.00

Les arrosés

AFFOGATO Boule de glace vanille noyée dans un espresso **7.50**

COLONEL Sorbet citron vert et vodka **10.00**

GÉNÉRAL Glace vanille et whisky **10.00**

DÉSERTEUR Sorbet exotique et rhum **10.00**

Une bière de dessert ?
Pêche Mel Bush
8.5% Vol. **8.00**

Symboles

🌿 Végétarien

🌿 Végan

Labels

Nous sommes les heureux détenteurs des très exigeants labels Fait Maison et EcoCook.

*Seules la mayonnaise, les feuilles de brick et la crème fouettée ne correspondent pas aux critères du label Fait Maison.



Provenance de nos produits

Pains et Glaces	Soudan, Suisse
Burger, cordon bleu et poulet	Boucherie chez Purro, Sorens, Suisse
Frites fraîches	Domaine de Cormagens
Charcuterie et Fromages	Le Mouret, Suisse
Viandes, crémeries	Suisse
Terrines	Chez Denis, Vuadens
Truite	Suisse
Asperges	Suisse, France

Nous favorisons les
moyens de paiement
numériques.

