

# Les Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE

**Ma promesse:**  
**Vous offrir une cuisine saine,  
 respectueuse et créative.**

Kevin Heurlin Chef de cuisine



## Le Brunch

CHF

### JEAN TINGUELY

24.00

CuChaule perdue, pancake, œufs brouillés, lard grillé, salade, yaourt artisanal au miel

### ABBÉ BOVET

25.00

CuChaule perdue, pancake, salade, fromages, yaourt artisanal au miel

### ADÈLE D'AFFRY

27.00

CuChaule perdue, gravlax de truite, œufs brouillés, salade, yaourt artisanal au miel

### NIKI DE SAINT PHALLE

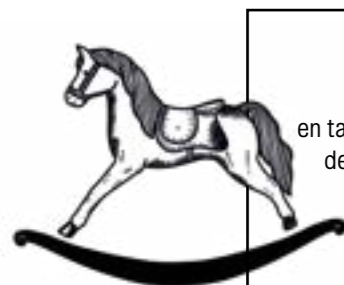
29.00

CuChaule perdue, pancake, gravlax de truite, charcuterie, fromages, œuf au plat, salade yaourt artisanal au miel

## Boissons

### COMPRISES AVEC LES ASSIETTES BRUNCH

1 dl de jus de fruit artisanal + 1 café, 1 chocolat ou 1 infusion  
 Pour toute autre boisson, les prix affichés sur la carte s'appliquent.



### 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

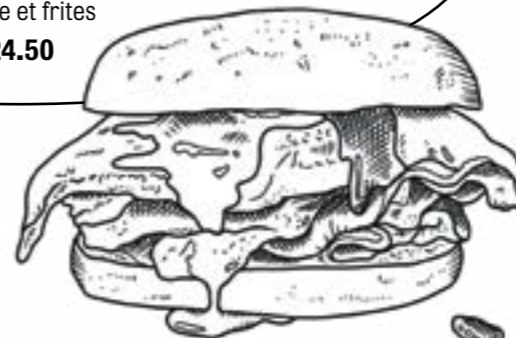
4 ans → CHF 4.00

10 ans → CHF 10.00

## Le Sandwich Harley Quinn

Focaccia, oeufs au plat, bacon, cheddar, sauce piquante, salade et frites

24.50



CHF

## La carte

### LE TARTARE DU MOMENT

150 gr.

Le staff vous dit tout !

26.00

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

### CORDON BLEU

29.50

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

📌 *Bière conseillée: Mosaic IPA*

### BURGER TRENTENAIRES

28.50

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

📌 *Bière conseillée: IPA*

### APIUM GRAVEOLENS *option végan possible*

24.50

Focaccia aux olives, tranche de céleri panée au maïs, cumin, aubergines snackées, mayonnaise\* ail et curcuma, oignons confits à la bière, frites et salade

📌 *Bière conseillée: 45 Días Mexican Lager*

### AUMONIÈRES DE CHÈVRE CHAUD *Feuilles de brick\* garnies de*

23.50

chèvre frais et miel, lit de salade, noix et crudités

📌 *Bière conseillée: Rock'N Roll*

### L'ASSIETTE DU MOMENT

19.50

*Demandez-nous la recette du jour!*

**Brunch (n) :**  
*the socially acceptable  
 excuse for day drinking*

## Douceurs

CHF

### CUCHAULE PERDUE

9.00

Tranche de CuChaule AOP, façon pain perdu, servie avec une boule de glace vanille

📌 *Bière conseillée: Strong Belgian Ale*

### YAOURT NATURE ARTISANAL

6.50

Et une tombée de miel

### GLACE À LA BOULE

1 boule

*Lait de la ferme de Bertigny* 🍫 chocolat, vanille, café, noisette,

4.00

yaourt à la fraise *Sorbet* 🍋 citron vert, abricot, exotique,

2 boules

framboise, sorbet à la bière Wayan

7.00

+ suppl 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



### Symboles

🍃 Végétarien

🌿 Végan

### Labels

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

\*Seule la mayonnaise et la crème fouettée ne correspondent pas aux critères du label Fait Maison.



### Provenance de nos produits

Pains et Glaces	.....	Saudan, 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

**Nous favorisons les  
 moyens de paiement  
 numériques.**

