

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

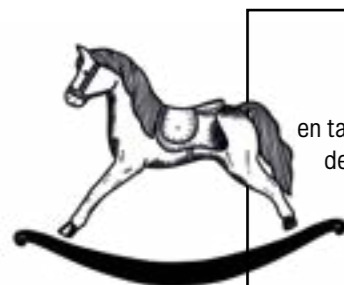
29.00

CuChaule perdue, pancake, gravlax de truite, charcuterie, fromages, œuf au plat, 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

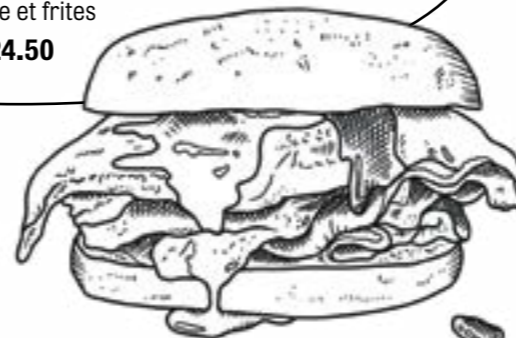
4 ans → CHF 4.00

10 ans → CHF 10.00

Le Sandwich Harley Quinn

Pain ciabatta, oeufs au plat, bacon, cheddar, sauce piquante, salade et frites

24.50



CHF

La carte

LE TARTARE DU MOMENT

Le staff vous dit tout!

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

150 gr.

26.00

CORDON BLEU

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

🍷 *Bière conseillée: Mosaic IPA*

29.50

BURGER TRENTENAIRES

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*

28.50

APIUM GRAVEOLENS option végan possible Pain ciabatta 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: Isaac*

24.50

AUMONIÈRES DE CHÈVRE CHAUD Feuilles de brick* garnies de

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

🍷 *Bière conseillée: Rock'N Roll*

23.50

L'ASSIETTE DU MOMENT

Demandez-nous la recette du jour!

19.50

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

Douceurs

CHF

CUCHAULE PERDUE

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

🍷 *Bière conseillée: Strong Belgian Ale*

9.00

YAOURT NATURE ARTISANAL

Et une tombée de miel

6.50

GLACE À LA BOULE

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

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

framboise, sorbet à la bière Wayan

+ suppl crème fouettée 1.00

1 boule

4.00

2 boules

7.00

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

Tarot Noir

Bière à la robe rubis,
gourmande, aux fruits
des bois.

8% vol. 7.50

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
Burger, cordon bleu	Boucherie chez Purro, Sorens
Frites fraîches	Domaine de Cormagens
Charcuterie et fromages	Le Mouret
Viandes et Crémeries	Suisse
Terrines	Chez Denis, Vuadens
Truite	Suisse

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

