

# Les Trentenaires

## AIMENT LA BONNE BIÈRE

**BRUNCH (N) :  
THE SOCIALLY  
ACCEPTABLE  
EXCUSE FOR DAY  
DRINKING :)**

## LE BRUNCH

**Jean Tinguely** 24.00  
Cuchaule perdue, pancake, oeufs 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, oeufs brouillés, salade, yaourt artisanal au miel

**Jo Siffert** 29.00  
Cuchaule perdue, pancake, gravlax de truite, fromages, oeufs brouillés, lard grillé, yaourt artisanal au miel et salade



## BRUNCH BURGER

**Harley Queen** 25.00  
Focaccia, oeufs au plat, bacon, cheddar, sauce piquante, salade et frites  
*bière conseillée : NEIPA*

## LA CARTE

**Tartare à la truffe** 150GR 27.00  
Viande de bœuf coupée à l'épée, copeaux de parmesan, roquette et huile d'olive aromatisée à la truffe (version huile de noisettes possible)  
Supplément frites et mayonnaise\* à la bière 5.00  
*Bière conseillée : Gruut Wit*

**Cordon bleu** 29.50  
Filet de porc, jambon à l'os, Vacherin de Vuadens, sauce tartare, frites et salade  
*Bière conseillée : Belgian Dubbel*

**Burger Trentenaires** 28.50  
Buns du boulanger, viande hachée de bœuf, lard grillé, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce BBQ, frites et salade  
*Bière conseillée : IPA*

**Burger Falafel** 25.50  
Pain focaccia aux olives, tranche de falafel, aubergine grillée, salade, Aioli, oignons confits, frites et salade  
*Option végan possible*  
*Bière conseillée : Griset*

**Aumônière de chèvre chaud** 23.50  
Chèvre frais rôti au miel en feuilles de brick\*, noix, crudités et salade  
*Bière conseillée : Rock n Roll*

**L'assiette du moment** 19.50  
Demandez-nous la recette du jour!

## DOUCEURS

**Cuchaule perdue** 9.00  
Tranche de Cuchaule AOP, façon pain perdu, servie avec une boule de glace vanille  
*Bière conseillée : Strong Belgian Ale*

**Fondant au chocolat** 10.50  
Et son sorbet à la bière Wayan  
*Bière conseillée : Framboise ou Brune*

**Yaourt nature artisanal** 6.50  
Et sa tombée de miel  
*Bière conseillée : Sud*

**Boules de glace** 4.00 7.00 9.50  
1, 2 ou 3 boules  
**Lait de la ferme de Bertigny**  
vanille, café, noisette, yaourt à la fraise  
**Sorbet**  
Citron vert, chocolat, abricot, exotique, framboise, sorbet à la bière Wayan  
Supplément crème fouettée\* 1.00

## LES ARROSÉS

**Affogato** 8.00  
Boule de glace vanille noyée dans un espresso

**Colonel** 10.00  
Sorbet citron vert et vodka

**Général** 10.00  
Glace vanille et whisky

**Déserteur** 10.00  
Sorbet exotique et rhum



## PLATS ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

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.

4 ANS → 4.00 CHF 10 ANS → 10.00 CHF

### Symboles

Végétarien  
Végan

### Allergies

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

### Provenance de nos produits

Pains et glaces..... Saudan, Fribourg, CH  
Burger, cordon bleu..... Boucherie chez Purro, Sorens CH  
Frites fraîches..... Domaine de Cormagens CH  
Charcuterie et fromages..... Le Mouret CH  
Viandes, crémèries..... Suisse  
Terrines..... Chez Denis, Vuadens CH  
Truite..... Suisse

### Nos valeurs

Fait Maison – Local – Artisanat – Sans additifs

### 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.



### Moyen de paiement

Nous favorisons les moyens de paiement numériques.

### Au plaisir de vous revoir!

Ouvert 7/7  
Rue de Lausanne 87  
1700 Fribourg  
026 322 44 11  
www.lestrentenaires.ch

