

LE BRUNCH

Jean Tinquely

Cuchaule perdue, pancake, oeufs brouillés, lard grillé, salade, vaourt artisanal au miel

Abbé Bovet 1

25.00 Cuchaule perdue, pancake, salade, fromages, yaourt

Adèle d'affry

artisanal au miel

27.00

Cuchaule perdue, gravlax de truite, oeufs brouillés, salade, yaourt artisanal au miel

Jo Siffert

29.00

25.00

Truite

24.00

Cuchaule perdue, pancake, gravlax de truite, fromages, œufs brouillés, lard grillé, yaourt artisanal au miel et salade



BRUNCH BURGER

Harley Queen

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

LA CARTE

Tartare du chef 150GR 27.00 Viande de bœuf coupée à l'épée, pignons de pin, moutarde, échalotte et huile d'olive

Supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.00 Bière conseillée: Nora

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

29.50 Buns du boulanger, viande hachée de bœuf,

lard grillé, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce tomate fumée, frites et salade Bière conseillée : IPA

Burger Falafel /

26.00 Pain focaccia aux olives, tranche de falafel, aubergine grillée, salade, Aïoli, oignons confits, frites et salade Option végan possible 🚺

Bière conseillée: Grisette

Aumonière de chèvre chaud /

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 **1**

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

12.50

6.50

1.00

10.00

ECOCOOK

4.50 8.00

Bière conseillée: Strong Belgian Ale

Fondant au chocolat / Et son sorbet à la bière Wayan

Bière conseillée: Framboise ou Brune

Yaourt nature artisanal /

Et sa tombée de miel Bière conseillée: Sud

Boules de glace

1 ou 2 boules

Lait de la ferme de Bertigny

vanille, café, noisette, yaourt à la fraise

Sorbet 👀

23.50

Citron vert, chocolat, abricot, exotique, framboise, sorbet à la bière Wayan

Supplément crème fouettée*

LES ARROSES

Affogato 1 8.50 Boule de glace vanille noyée dans un espresso Colonel 🔊 10.00 Sorbet citron vert et vodka

Général / 10.00 Glace vanille et whisky

Déserteur **M** Sorbet exotique et rhum

BRUNCH (N) 8 THE SOCIALLY ACCEPTABLE EXCUSE FOR DAY DRINKING ()



PLATS ENFANTS

De 3 à 11 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 Boucherie chez Purro, Sorens CH Burger, cordon bleu Frites fraîches Domaine de Cormagens CH Charcuterie et fromages Le Mouret CH Suisse Viandes, crèmeries Chez Denis, Vuadens CH

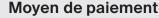
Suisse

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.



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



