

Leo Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE

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 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, Aioli, oignons confits, frites et salade
Option végétan possible
Bière conseillée : Grisette

Aumonière 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 ☕ 12.50
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 4.50 8.00
1 ou 2 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 ☕ 8.50
Boule de glace vanille noyée dans un espresso

Colonel ☕ 10.00
Sorbet citron vert et vodka

Général ☕ 10.00
Glace vanille et whisky

Déserteur ☕ 10.00
Sorbet exotique et rhum

BRUNCH (N) :
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
Burger, cordon bleu	Boucherie chez Purro, Sorens CH
Frites fraîches	Domaine de Cormagens CH
Charcuterie et fromages	Le Mouret CH
Viandes, crèmeries	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

