

POUR COMMENCER

Foie Gras au Sauternes

24.50

Terrine de foie gras de canard au Sauternes, chutney de figues séchées

Bière conseillée : Wayan

Ballotines disponibles à l'emporter

À PARTAGER

Fondu(e)s de chèvre ?

15.00

Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel

Bière conseillée : Altbier

TERRINES DE CHEZ DENIS

16.00

Terrine des Trentenaires

Recette exclusive de terrine de campagne à la bière brune

Bière conseillée : Stout

Terrine du lac

Truite et truite fumée du lac de Gruyère

Bière conseillée : Berliner Weisse

Terrine de pintade

Pintade fermière de la Gruyère aux morilles

Bière conseillée : Nazionale

Terrine de potimarrons

Potimarrons et noisettes grillées

Bière conseillée : Mountain Pale Ale



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

Suppléments

Sauce : 0.50
Salade : 3.50
Frites : 5.00

Allergies

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

Les Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE

DU MOMENT

Fondue Les Trentenaires (min. 2 personnes)

39.00

Viande de bœuf (200gr.) à cuire dans un bouillon à la bière et aux épices de Noël, frites et salade

Possible sans gluten : bouillon au vin façon bacchus

Supplément viande 100 gr.

11.00

Bière conseillée : Super

Chou-fleur rôti

27.50

Tranche de chou-fleur rôti au beurre, popcorns de pois chiche, tempura de sauge, crème de courge muscade

Bière conseillée : Nora

Roulé de limande sauvage

33.00

Filet de limande roulé aux poireaux, pont-neuf de polenta, purée de panais, sauce prosecco & agrumes

Bière conseillée : Lambicus blanche

Ecrasé de bleues

26.50

Pommes de terre bleues en purée, julienne de racines et choux, chips de sarrasin

Bière conseillée : Grisette blonde

Croiss' Burger

29.50

Bun en pâte feuilletée comme un croissant, œuf, ventrèche, fromage de chèvre, gruyère et roquette, mayonnaise à la bière*, frites et salade

Bière conseillée : NEIPA



LES CLASSIQUES

Les ribs du 30

29.50

Travers de porc (550gr.) caramélisés à la bière et au sirop d'érable, frites et salade

Bière conseillée : Gulden Draak

Tartare à l'italienne

150 gr.

28.00

Viande de bœuf coupée à l'épée, copeaux de parmesan, roquette, huile aromatisée à la truffe, beurre et toasts (possible avec huile de sésame)

Supplément frites et mayonnaise* à la bière

5.00

Bière conseillée : Rock & Roll

Aumônières de chèvres chaud

23.50

Chèvre frais rôti au miel en feuilles de bricks*, noix, crudités et salade

Bière conseillée : Witbier

Cordon bleu

29.50

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

Bière conseillée : Belgian Dubbel

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 : Taras Boulba

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

Gravlax de truite en salade

27.00

Salade, truite suisse marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique

Bière conseillée : Meerjungfrau

LES DOUCEURS

Profiteroles

10.50

Choux garnis de glace vanille, sauce chocolat et amandes effilées

Bière conseillée : Delirium Red

Fondant au chocolat

12.50

Et son sorbet à la bière Wayan

Bière conseillée : Kriek

Tiramisu Pralin

10.50

Dessert sans gluten

Biscuit imbibé au café & amaretto, crème fouettée au pralin

Bière conseillée : Chocolate Stout

Boules de glace

4.50

1 ou 2 boules

Lait de la ferme de Bertigny

8.00

vanille, café, noisette, yaourt à la fraise

Sorbets

1.00

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

Supplément crème fouettée*



LES ARROSÉS

Affogato

8.50

Boule de glace vanille noyée dans un espresso

Colonel

10.50

Sorbet citron vert et vodka

Général

10.50

Glace vanille et whisky

Déserteur

10.50

Sorbet exotique et rhum

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

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
Limande	NL
Canard	France

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

