

POUR COMMENCER

Foie Gras au Sauternes 24.50  
Terrine de foie gras de canard au Sauternes, chutney de figues sèches  
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	Suppléments
Végétarien	Sauce : 0.50
Végan	Salade : 3.50
	Frites : 5.00
Allergies	
Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.	



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  
Tranche de chou-fleur rôtie 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  
Pommes de terre bleues en purée, julienne de racines et choux, chips de sarasin  
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



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

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, Aioli, oignons confits, frites et salade  
Option végétan 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

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.



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 (dessert sans gluten) 10.50  
Biscuit imbibé au café & amaretto, crème fouettée au pralin  
Bière conseillée : Chocolate Stout

Boules de glace 4.50 8.00  
1 ou 2 boules

Lait de la ferme de Bertigny  
vanille, café, noisette, yaourt à la fraise  
Sorbets  
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  
Sorbet citron vert et vodka 10.50

Général  
Glace vanille et whisky 10.50

Déserteur  
Sorbet exotique et rhum 10.50

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

