

Les Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE

POUR COMMENCER

Tartare d'asperges du pays 18.00

Asperges coupées en tronçons, graines de moutarde, sauce soja et huile de sésame

Bière conseillée : Vertueuse

À PARTAGER

Fondu(e)s de chèvre ? 15.00

Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel

Bière conseillée : Kölsch

TERRINES 16.00

Viandes

Trentenaires (cochon à la bière brune)

Plus-que-parfait (mousse de canard)

Poisson

Lac (truite, truite fumée & crème double)

Végétariennes / Véganes

Asperges et Morilles, Houmous & vacherin, Potimarrons et noisettes

DE SAISON

Escalope de veau 33.50

Noix de veau grillée, roulée aux asperges, tagliatelles fraîches, sauce moutarde de Bénichon

Bière conseillée : Super

Vol-au-vent aux morilles sauvages 35.00

Feuilleté garni de morilles sauvages de l'Himalaya, asperges et crème d'avoine, riz

Bière conseillée : Wayan

Truite en papillote 35.00

Filet de truite, asperges, riz, agrumes, thym frais et amandes effilées, sauce beurre blanc Limoncello

Bière conseillée : Salamandre

Tagliatelles fraîches, noix et asperges 29.00

Asperges et crème de noix, chips de parmesan

Bière conseillée : Mountain Pale Ale

BURGER DU MOMENT

Le Fusion 31.50

Entre un hot-dog et un Burger, pain moelleux, viande hachée bœuf et agneau, pickles d'oignons, sauce cheddar, frites & salade
Extra spicy possible

Bière conseillée : NEIPA

LES CLASSIQUES

Les ribs du 30 29.50

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

Bière conseillée : Gulden Draak

Tartare du chef 150 gr. 28.00

Viande de bœuf coupée à l'épée, pignons, moutarde, échalote, ciboulette, huile d'olive

Salade, toasts, petit beurre

Supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.00

Bière conseillée : Nora

De Bleu l'Cordon 29.50

Filet de dinde, jambon de volaille, bleu de Grangeneuve, sauce tartare, citron, frites et salade

Bière conseillée : Belgian Dubbel

Aumônières de chèvres chaud 23.50

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

Bière conseillée : Witbier

Burger Falafel 26.50

Pain focaccia aux olives, tranche de falafel, aubergine grillée, salade, Aioli, oignons confits, frites et salade

Option végétan possible

Bière conseillée : Rock & Roll

Burger Trentenaires 29.50

Buns du boulanger, viande hachée de bœuf, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce tomate fumée, frites et salade

Supplément bacon 2.00

Bière conseillée : IPA

Gravlax de truite en salade 27.00

Salade, truite marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique

Bière conseillée : Meerjungfrau

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.

Provenance de nos produits

Asperges et fraises Suisse, France
Pains et glaces Saudan, Fribourg, CH
Burger Boucherie chez Purro, Sorens CH
Frites fraîches Domaine de Cormagens CH
Charcuterie et fromages Le Mouret CH
Viandes, crémeries Suisse
Terrines Chez Denis, Châtel-St-Denis CH
Poissons 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.



LES DESSERTS

Bombe glacée 10.50

Coque en chocolat, cœur glacé chocolat blanc et kiwi, biscuit coco

Bière conseillée : Lambicus Blanche

Fondant au chocolat 12.50

Et son sorbet à la bière Wayan

Bière conseillée : Framboise

Mousse fraise basilic et madeleine pistache 10.50

Mousse de fraises infusées au basilic et madeleine moelleuse à la pistache

Bière conseillée : Berliner Weiss

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 10.50

Sorbet citron vert et vodka

Général 10.50

Glace vanille et whisky

Déserteur 10.50

Sorbet exotique et rhum

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



Moins de gaspillage, plus de plaisir ! Nos portions de frites sont ajustées, mais nous vous en offrons volontiers sur simple demande