

NOTRE BRUNCH

Imaginé par le Chef
Kevin Heurlin

Le Brunch des Trentenaires

CHF

BOISSONS

Comprises dans le menu Brunch

1 dl de jus de fruit artisanal Opaline
1 café, 1 chocolat ou 1 infusion de votre choix
Pour toute autre boisson, les prix affichés sur la carte s'appliquent.

ICI C'EST FRIBOURG 15.50

Panier gourmand : Tartine, beurre et confiture, mix de viennoiseries (3 pièces)

JEAN TINGUELY 22.50

Panier gourmand, pancakes, œufs brouillés, lard grillé, salade, yaourt nature artisanal et une tombée de miel

ABBÉ BOVET 24.00

Panier gourmand, pancakes, salade, fromages, yaourt nature artisanal et une tombée de miel

ADÈLE D'AFFRY 27.00

Panier gourmand, gravlax de truite, œufs brouillés, salade, yaourt nature artisanal et une tombée de miel

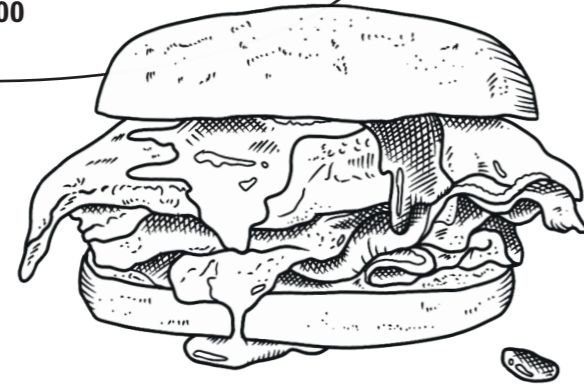
NIKI DE SAINT PHALLE 29.00

Panier gourmand, pancakes, gravlax de truite, charcuterie, fromages, œuf au plat, yaourt nature artisanal et une tombée de miel

Le Sandwich Harley Quinn

Pain ciabatta, oeufs au plat, bacon, cheddar, sauce piquante, salade et frites maison

24.00



Ma promesse:
**Vous offrir une cuisine saine,
respectueuse et créative.**

Kevin Heurlin



Le Mimosa des Trentenaires

Prosecco et jus d'orange
frais pressé
9.50



Brunch (n) :
**the socially acceptable
excuse for day drinking**

La carte

CHF

TARTARE À L'ITALIENNE

Bœuf, roquette, parmesan, huile parfumée à la truffe*, toasts et salade
+ suppl. frites et mayonnaise à la bière 3.50

*possible avec huile de sésame

🍷 *Bière conseillée: Rock'n'Roll*

140gr. 180gr.
22.50 27.50

AUMÔNIÈRES DE CHÈVRE CHAUD 23.50

Feuilles de brick garnies de chèvre frais et miel,
lit de salade, noix et crudités

🍷 *Bière conseillée: Wayan*

BURGER TRENTENAIRES 28.00

Bun du boulanger, viande hachée de bœuf, lard grillé, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce BBQ, servi avec frites maison, mayonnaise à la bière et salade

🍷 *Bière conseillée: BLZ Lager*

SALADE DU MOMENT 18.50

🍷 *Bière conseillée: Baladin 4.8*

Douceurs

CHF

YAOURT NATURE ARTISANAL 6.50

Et une tombée de miel

TIRAMISU 8.50

Dessert typique italien, ici sans œufs, génoise chocolat imbibée d'amaretto et de café, chantilly au mascarpone

🍷 *Bière conseillée: Milk Stout*

ABRICOT MELBA 9.50

Glace vanille, sauce chocolat et abricots du Valais confits au sirop

🍷 *Bière conseillée: Acidulée, fruitée*

GLACE À LA BOULE 1 boule 4.00

Lait de la ferme de Bertigny 🍷 chocolat, vanille, café, yaourt à la

fraise, noisette *Sorbet* 🍷 citron, abricot, exotique, framboise, 2 boules 7.00

🍷 pomme, sorbet à la bière Wayan

Les arrosés

AFFOGATO Boule de glace vanille noyée dans un espresso 6.50

COLONEL Sorbet citron et vodka 8.50

TROU NORMAND Sorbet pomme et calvados 8.50

Vos événements sur-mesure

Pour toutes demandes traiteurs, renseignements, groupes, events, anniversaire, menus, etc... Contactez-nous:
traiteur@lestrentenaires.ch

Symboles

🌿 Végétarien

🌿 Végan

Allergies

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

Labels

Nous sommes les heureux détenteurs du très exigeant label Fait Maison. Seules la mayonnaise et la feuille de brick ne correspondent pas aux critères du label Fait Maison.



Provenance de nos produits

Pains et glaces « à la boule »	Saudan
Burger et Cordon bleu	Boucherie chez Purro, Sorens
Frites	La frite de Cormagens
Charcuterie et fromages	Le Mouret
Viandes et Crémeries	Suisse
Terrines et Rillettes	Chez Denis, Vuadens
Truite	Suisse

Les Trentenaires
AIMENT LA BONNE BIÈRE