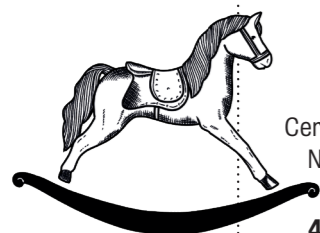


NOTRE CARTE D'ÉTÉ



Plats enfants

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, jusqu'à 12 ans
4 ans → CHF 4.00 **10 ans → CHF 10.00**

Entrées et Salades

| | |
|---|---------------------------------------|
| GASPACHO VERDE | 13.50 |
| Soupe froide à base de melon vert, concombre, menthe et poivron vert <i>Bière conseillée: Bière blanche des Franches Montagnes</i> | |
| SALADE GRAVLAX | 26.00 |
| Salade, truite suisse marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique <i>Bière conseillée: Grisette Blanche</i> | |
| SALADE F'ESTIVALE | 27.00 |
| Salade, coppa, melon charentais, féta, olives et aubergines grillées <i>Bière conseillée: Taras Boulba</i> | |
| SALADE GRECQUE | 18.50 |
| Salade, féta, concombre, tomates cerises et olives, vinaigrette balsamique <i>Bière conseillée: Meerjungfrau</i> | |
| AUMÔNIÈRES DE CHÈVRE CHAUD | entrée 16.00 plat 23.50 |
| Feuilles de brick garnies de chèvre frais et miel, lit de salade, noix et crudités <i>Bière conseillée: Wayan</i> | |

Terrines et rillettes (idéal pour 2) **16.00**

RILLETES DE POULET RÔTI
 Cuisses de poulet, graisse de canard, herbes de Provence et paprika
Bière conseillée: Mountain Pale Ale

TERRINE « LES TRENTENAIRES » À LA BRUNE
Bière conseillée: Super

TERRINE DU LAC
 Truite du Lac de la Gruyère, citron vert et basilic
Bière conseillée: Berliner Weisse

TERRINE VÉGANE DU MOMENT



Plats principaux

Suggestions du Chef



CHF

| | |
|---|--------------|
| SAMOSA | 25.00 |
| Beignet triangulaire garni de légumes épicés (carottes, courgettes, poireaux, petits pois), salade verte, pastèque et sauce relevée à la mangue <i>Bière conseillée: Global Pale Ale</i> | |
| RIBS DU PAYS | 29.50 |
| Travers de porc gourmands (550gr) cuits à la bière et au sirop d'érable, frites et salade <i>Bière conseillée: Gulden Draak</i> | |

Le Chef vous propose aussi son
Plat Signature

LU — JE, midi et soir
VE, à midi seulement

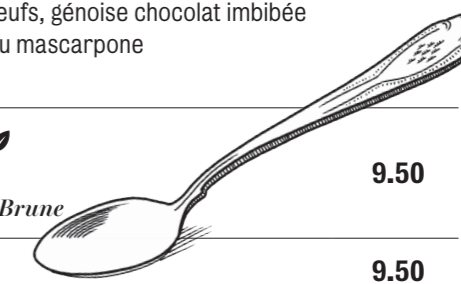
La carte

| | | |
|---|---------------------|---------------------|
| ROAST-BEEF | | 29.50 |
| Morceaux de bœuf de choix, cuits au four avec des herbes, tranchés et servis froids, sauce tartare, frites et salade <i>Bière conseillée: Nora</i> | | |
| TARTARE À L'ITALIENNE | 140gr. 22.50 | 180gr. 27.50 |
| 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 <i>Bière conseillée: Rock'n'Roll</i> | | |
| PILONS DE POULET | | 22.50 |
| En corbeille, servis avec frites maison et mayonnaise à la bière <i>Bière conseillée: NEIPA</i> | | |
| CORDON BLEU | | 29.50 |
| Filet de porc, jambon à l'os, Vacherin de Vuadens, sauce tartare, servi avec frites et salade <i>Bière conseillée: Mosaic IPA</i> | | |
| APIUM GRAVEOLENS (BURGER VÉGÉTARIEN) | | 24.50 |
| Pain ciabatta aux olives, steak de céleri pané au maïs, cumin, aubergines snackées, mayonnaise ail et curcuma, oignons confits à la bière, frites et salade <i>Bière conseillée: Wayan</i> | | |
| BURGER ROSSINI | | 29.00 |
| Bun du boulanger, viande de veau hachée, foie gras poêlé (FR), crème de bolets et roquette, frites et salade <i>Bière conseillée: Elixir</i> | | |
| 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 <i>Bière conseillée: BLZ Lager</i> | | |

Douceurs

CHF

| | |
|--|----------------------|
| TIRAMISU | 8.50 |
| Dessert typique italien, ici sans œufs, génoise chocolat imbibée d'amaretto et de café, chantilly au mascarpone <i>Bière conseillée: Milk Stout</i> | |
| FONDANT AU CHOCOLAT | 9.50 |
| Et son sorbet à la bière Wayan <i>Bière conseillée: Framboise ou Brune</i> | |
| ABRICOT MELBA | 9.50 |
| Glace vanille, sauce chocolat et abricots du Valais confits au sirop <i>Bière conseillée: Acidulée fruitée</i> | |
| GLACE À LA BOULE | 1 boule 4.00 |
| <i>Lait de la ferme de Bertigny</i> chocolat, vanille, café, yaourt à la fraise, noisette <i>Sorbet</i> citron, abricot, exotique, framboise, pomme, sorbet à la bière Wayan | |
| | 2 boules 7.00 |



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 |



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