

À PARTAGER

TERRINES DE CHEZ DENIS

16.00

Terrine des Trentenaires

Recette exclusive de terrine de campagne à la bière brune

Bière conseillée: Brune

Terrine du lac

Truite et truite fumée du lac de Gruyère

Bière conseillée: Berliner Weisse

Terrine de Volailles

Volaille, Cornes d'abondance & Pistaches

Bière conseillée: Mountain Pale Ale

Guacamole de petits pois

Délicieusement épicé et local

Bière conseillée: Salamandre

ET AUSSI...

Fondu(e)s de chèvre ?

15.00

Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel

Bière conseillée: Altbier

Tartare de saumon

18.00

Saumon d'Écosse, échalote, ciboulette, huile d'olive, citron, olives vertes, tomates séchées*

Bière conseillée: Lambicus Blanche



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

Allergies

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

Leo Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE

DU MOMENT

Tartare du Sud-Ouest

150 gr. 33.00

Viande de bœuf coupée à l'épée, Bas-Armagnac, noisettes, sauce Worcesterhire, fois gras de canard frais

Supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.00

Bière conseillée: The Old Peculier

Tartare du chef

150 gr. 27.00

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

Supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.00

Bière conseillée: Nora

Tartare de saumon

150 gr. 27.00

Saumon d'Écosse, échalote, ciboulette, huile d'olive, citron, olives vertes, tomates séchées*

Supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.00

Bière conseillée: Lambicus Blanche

Tartare fraîcheur

200 gr. 27.00

Pastèque, melon, porto, huile d'olive, ricotta, ciboulette

Supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.00

Option végan possible

Bière conseillée: Grisette Triple

Tartare Mexicain

150 gr. 27.00

Viande de bœuf coupée à l'épée, japaleños, coulis de poivron, huile d'olive, épices, nachos

Supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.00

Bière conseillée: 45 días mexican lager

BCB Blue Chicken Burger

29.00

Buns maïs, cuisse de poulet désossée, crème de gorgonzola, poire confite, oignons confits à la bière frites et salade

Bière conseillée: Djéronimo

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

Saumon.....Écosse



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

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 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

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.



DOUCEURS

Fruits du pays en chausson

10.50

Pâte feuilletée garnie d'une purée pommes, abricots et prunes, servi avec une boule de glace à choix

Option végan possible

Bière conseillée: Rodenbach Grand cru

Fondant au chocolat

12.50

Et son sorbet à la bière Wayan

Bière conseillée: Kriek

Bavarois fruits rouges

10.50

Génoise, mousse et miroir fruits rouges

Bière conseillée: Tarot Noir

Boules de glace

4.00 7.00 9.50

1, 2 ou 3 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

8.00

Boule de glace vanille noyée dans un espresso

Colonel

10.00

Sorbet citron vert et vodka

Général

10.00

Glace vanille et whisky

Déserteur

10.00

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

