

POUR COMMENCER

ENTRÉE | PLAT

Melon au porto 🌿	16.00
Un classique, 1/2 melon charentais des Charentes et Porto <i>Bièrre conseillée: Rodenbach Grand Cru</i>	
Aumônières de chèvres chaud 🌿	16.00 23.50
Chèvre frais rôti au miel en feuilles de brick*, noix, crudités et salade <i>Bièrre conseillée: Witbier</i>	
Salade Gravlax	18.50 26.00
Salade, truite suisse marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique <i>Bièrre conseillée: Meerjungfrau</i>	
Fondu(e)s de chèvre 🌿	15.00
Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel <i>Bièrre conseillée: Altbier</i>	

TERRINES DE CHEZ DENIS

Terrine des Trentenaires	16.00
Recette exclusive de terrine de campagne à la bière brune <i>Bièrre conseillée: Brune</i>	
Terrine du lac	
Truite et truite fumée du lac de Gruyère <i>Bièrre conseillée: Berliner Weisse</i>	
Terrine de lapin à l'aspérule	
Lapin fermier et aspérule odorante en terrine <i>Bièrre conseillée: Brouette</i>	
Terrine d'asperges aux morilles 🌿	
Asperges et morilles, recette végan <i>Bièrre conseillée: Moutain pale ale</i>	

PLATS ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

Certains de nos plats sont disponibles en taille réduite. Nous adaptions 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.

Les Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE

DE SAISON

Truite amaretto	35.00
Truite saumonée à la plancha, quinoa suisse, asperges du pays et amandes effilées torréfiées, sauce au vin blanc et amaretto <i>Bièrre conseillée: Isaac</i>	
Râble et asperges	35.00
Râble de lapin farci aux asperges du pays, pommes de terre grenailles confites, asperges du pays, crème moutarde à l'ancienne <i>Bièrre conseillée: Rock & Roll</i>	
Nouilles sautées 🌿	27.50
Nouilles de riz, lait de coco, cébette, poireaux et asperges suisses <i>Bièrre conseillée: Trappe blanche</i>	
Burrata à l'ail des ours 🌿	28.50
Burrata fribourgeoise (lait et fabrication) farcie à la crème double et à l'ail des ours du canton, servie avec des asperges poêlées suisses et fraises Cléry <i>Bièrre conseillée: Vertueuse</i>	



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
Lapin	France



CLASSIQUES

Les ribs du 30	29.50
Travers de porc (550gr.) caramélisés à la bière et au sirop d'érable, frites et salade <i>Bièrre conseillée: Gulden Draak</i>	
Cordon bleu	29.50
Filet de porc, jambon à l'os, Vacherin de Vuadens, sauce tartare, frites et salade <i>Bièrre conseillée: Belgian Dubbel</i>	
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 <i>Bièrre conseillée: Nora</i>	
Pulled Chiken	28.50
Effiloché de poulet au curry et oignons confits dans un pain tressé façon délice, frites et salade <i>Bièrre conseillée: Mosaic</i>	
Burger Falafel 🌿	26.00
Pain focaccia aux olives, tranche de falafel, aubergine grillée, salade, Aioli, oignons confits, frites et salade <i>Option végan possible</i> 🌿 <i>Bièrre conseillée: Grisette blonde</i>	
Burger Trentenaires	29.00
Buns du boulanger, viande hachée de bœuf, lard grillé, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce tomate fumée, frites et salade <i>Bièrre conseillée: IPA</i>	

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

Meringue fribourgeoise du 30 🌿	11.50
Meringue du chef, crème double et fruits rouges, présentée à notre façon <i>Bièrre conseillée: Boon Kriek</i>	
Fondant au chocolat 🌿	11.50
Et son sorbet à la bière Wayan <i>Bièrre conseillée: Framboise ou Brune</i>	
Éclair café 🌿	9.50
Pâte à choux, crème pâtissière, et nappage fondant au café <i>Bièrre conseillée: Organic Chocolate stout</i>	
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

