

POUR COMMENCER

	ENTRÉE PLAT
Melon au porto	16.00
Un classique, 1/2 melon charentais des Charentes et Porto <i>Bière 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>Bière conseillée: Witbier</i>	
Salade Gravlax	18.50 26.00
Salade, truite suisse marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique <i>Bière conseillée: Meerjungfrau</i>	
Fondu(e)s de chèvre	15.00
Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel <i>Bière conseillée: Altbier</i>	

TERRINES DE CHEZ DENIS

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

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.

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

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>Bière 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>Bière conseillée: Rock & Roll</i>	
Nouilles sautées	27.50
Nouilles de riz, lait de coco, cébette, poireaux et asperges suisses <i>Bière conseillée: Trappe blanche</i>	
Burrata à l'ail des ours	28.50
Burrata à l'ail des ours, asperges et des fraises du pays poêlées <i>Bière 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>Bière conseillée: Gulden Draak</i>	
Cordon bleu	29.50
Filet de porc, jambon à l'os, Vacherin de Vuadens, sauce tartare, frites et salade <i>Bière 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>Bière conseillée: Nora</i>	
Pulled Chicken	28.50
Effiloché de poulet au curry et oignons confits dans un pain tressé façon délice, frites et salade <i>Bière conseillée: Mosaïc</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>Bière 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>Bière 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>Bière conseillée: Boon Kriek</i>	
Fondant au chocolat	11.50
Et son sorbet à la bière Wayan <i>Bière conseillée: Framboise ou Brune</i>	
Éclair café	9.50
Pâte à choux, crème pâtissière, et nappage fondant au café <i>Bière conseillée: Organic Chocolate stout</i>	
Boules de glace	4.00 7.00 9.50
1, 2 ou 3 boules <i>Lait de la ferme de Bertigny</i> vanille, café, noisette, yaourt à la fraise <i>Sorbets</i> 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

