

À PARTAGER

TERRINES DE CHEZ DENIS

16.00

Terrine des Trentenaires
Recette exclusive de terrine de campagne à la bière brune
Bière conseillée : Stout

Terrine du lac
Truite et truite fumée du lac de Gruyère
Bière conseillée : Berliner Weisse

Terrine de cerf
Chasse fribourgeoise !, Gin et baies de genièvre
Bière conseillée : Jambe de bois

Terrine de saison 
Potimarron et noisettes
Bière conseillée : Mountain Pale Ale

ET AUSSI...

Fondu(e)s de chèvre ? 15.00
Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel
Bière conseillée : Altbier

Bonbons au foie gras 19.50
Foie gras poêlé, ratatouille et poires au vin en ballotin de feuille de brick*
Bière conseillée : Maredsous Triple



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.



DE SAISON

Filet mignon de Daim sauvage 44.00
Filet mignon de daim sauvage flambé au vermouth, spätzlis du chef, garnitures chasse, sauce vin cuit
Bière conseillée : Paix Dieu

Risotto automnal  27.50
Risotto aux champignons, choux de Bruxelles, courge butternut sautée
Bière conseillée : Orval

Omble chevalier 35.00
Filet d'omble chevalier, risotto, marrons et aïelles, crème de safran
Bière conseillée : Wayan

Assiette de saison  28.50
Spätzlis du chef, choux de Bruxelles, marrons confits au caramel, purée de céleri boule, poire au vin, courge butternut sautée, champignons poêlés, confiture d'aïelles
Bière conseillée : Grisetette triple

Boarburger III 29.50
Buns cuchaule AOP, viande hachée de sanglier au vin, cheddar, champignons frais, sauce fruits rouge, frites et salade
Supplément changement de garniture spätzlis 2.00
Bière conseillée : Kaishaku



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
Poisson.....Suisse
Daim.....Allemagne
Canard.....France
Sanglier.....France

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

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

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, Aïoli, oignons confits, frites et salade
Option végétan 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

L'île  10.50
Blancs en neige, crème anglaise, copeaux de marrons confits et caramel
Bière conseillée : Faro

Fondant au chocolat  12.50
Et son sorbet à la bière Wayan
Bière conseillée : Kriek

Parfait glacé  10.50
Pistaches, pruneaux et Bas-Armagnac
Bière conseillée : Delirium Nocturnum

Boules de glace 4.50 8.00
1 ou 2 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  8.50
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

