

## POUR COMMENCER

ENTRÉE | PLAT

<b>Carpaccio de veau</b> 24.00 Longe de veau finement coupée et servie crue, agrémentée de pecorino, noisettes, roquette et huile aromatisée à la truffe <i>Bière conseillée: Moutain pale ale</i>	
<b>Aumonières de chèvre chaud</b> 16.00   23.50 Chèvre frais rôti au miel en feuilles de brick*, noix, crudités et salade <i>Bière conseillée: Witbier</i>	
<b>Salade Gravlax</b> 18.50   26.00 Salade, truite suisse marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique <i>Bière conseillée: Meerjungfrau</i>	
<b>Fondu(e)s de chèvre</b> 15.00 Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel <i>Bière conseillée: Altbier</i>	

## TERRINES DE CHEZ DENIS

<b>Terrine des Trentenaires</b> 16.00 Recette exclusive de terrine de campagne à la bière brune <i>Bière conseillée: Brune</i>	
<b>Terrine du lac</b> Truite et truite fumée du lac de Gruyère <i>Bière conseillée: Berliner Weisse</i>	
<b>Terrine de bœuf d'Hérens à l'abricotine</b> Clin d'œil au Valais, à l'abricotine AOP <i>Bière conseillée: Wayan</i>	
<b>Houmous nature</b> <i>Houmous traditionnel, pois chiches, huile d'olive</i> <i>Bière conseillée: Leggera</i>	

## PLATS ENFANTS

JUSQU'À 12 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.

# Les Trentenaires

## AIMENT LA BONNE BIÈRE

## DU MOMENT

<b>Cabillaud Teriyaki</b> 35.00 Pavé de cabillaud teriyaki, sauce soja, miel, ail et gingembre, servi avec des Fregulas (petites pâtes de blé soufflées) et du fenouil confit à la tomate fumée <i>Bière conseillée: Nora</i>	
<b>Tartare de bœuf "Belle Province"</b> 150 gr. 27.00 Viande de bœuf coupée à l'épée, sauce Worcester, sirop d'érable, cacahuètes, estragon et raisins secs Supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.- <i>Bière conseillée: Rock &amp; Roll</i>	
<b>Œufs Cromesquis</b> 27.50 Œufs panés maïs et parmesan, cœur coulant, servis avec un taboulé de chou et du séré épicé <i>Bière conseillée: Isaac</i>	
<b>Tartare de courgettes</b> 25.50 Brunoise de courgettes du pays, tomates séchées*, graines, épices, citron, échalotes et huile d'olive Supplément frites 5.- <i>Bière conseillée: NEIPA</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
Cabillaud	Islande



## CLASSIQUES

<b>Les ribs du 30</b> 29.50 Travers de porc (550gr.) caramélisés à la bière et au sirop d'érable, frites et salade <i>Bière conseillée: Gulden Draak</i>	
<b>Cordon bleu</b> 29.50 Filet de porc, jambon à l'os, Vacherin de Vuadens, sauce tartare, frites et salade <i>Bière conseillée: Belgian Dubbel</i>	
<b>Tartare du chef</b> 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>	
<b>Pulled Chicken</b> 28.50 Effiloché de poulet au curry et oignons confits dans un pain tressé façon délice <i>Bière conseillée: Mosaic</i>	
<b>Burger Falafel</b> 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>	
<b>Burger Trentenaires</b> 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

<b>Beignet pomme-cannelle</b> 10.50 Tranches de pomme à la cannelle, pâte à beignet à la bière, boule de glace vanille <i>Bière conseillée: Tarot d'or</i>	
<b>Fondant au chocolat</b> 11.50 Et son sorbet à la bière Wayan <i>Bière conseillée: Framboise ou Brune</i>	
<b>Crème brûlée à l'absinthe</b> 10.50 Crème cuite à la fée verte, caramélisée minute (dessert sans alcool) <i>Bière conseillée: Vertueuse</i>	
<b>Boules de glace</b> 4.00 7.00 9.50 1, 2 ou 3 boules <b>Lait de la ferme de Bertigny</b> vanille, café, noisette, yaourt à la fraise <b>Sorbet</b> Citron vert, chocolat, abricot, exotique, framboise, sorbet à la bière Wayan Supplément crème fouettée* 1.00	



## LES ARROSÉS

<b>Affogato</b> 8.00 Boule de glace vanille noyée dans un espresso	
<b>Colonel</b> 10.00 Sorbet citron vert et vodka	
<b>Général</b> 10.00 Glace vanille et whisky	
<b>Déserteur</b> 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

