Les Trentenaires
AIMENT LA BONNE BIÈRE

POUR COMMENCER

Magret fumé Hickory 25.00
Magret de canard fumé sur place aux écorces de bois d'Hickory, parfums barbecue, salade d'automne, marrons et vinaigrette aux airelles
Bière conseillée : DUNKEL

À PARTAGER

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

TERRINES 16.00

Terrine du lac
Truite fumée du lac de la Gruyère
Bière conseillée : Berliner weiss

Terrine Trentenaires
Cochon à la bière brune
Bière conseillée : Stout

Terrine végane
Sur demande
Bière conseillée : Botanic

Terrine du moment
Sur demande
Bière conseillée : Snorkelers

LU - VE MIDI
BAVETTE DE BŒUF
24.00
Oignons confits, salade et frites

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

Suppléments

Sauce : 0.50
Salade : 3.50
Frites : 5.00

Allergies

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

DU MOMENT

Souris de chevreuil *(env. 500gr. avec os)* 39.00
Souris de chevreuil confite dans notre mélasse de bière et à la badiane, spätzli et garniture de saison : poire au vin rouge, choux de Bruxelles, purée de coing, courge sautée et marrons caramélisés
Bière conseillée : Westmall

Sorgho automnal 28.50
Risotto de sorgho, cuit dans la courge, choux de Bruxelles, poire confite au vin rouge et marrons caramélisés
Bière conseillée : La flûte enchantée

Le Sandre 35.00
Snacké au romarin, risotto de sorgho, garniture de saison et beurre blanc aux fruits rouges
Bière conseillée : Lambiscus

La Décli' de saison 27.50
Choux de Bruxelles, purée de coing, courge sautée, marrons caramélisés, poire au vin rouge, spätzli et confiture d'airelles
Bière conseillée : Vertueuse

BURGER DU MOMENT

Boarburger IV 33.00
Buns à la cuchaule AOP, steak haché de sanglier au vin rouge, oignons et marrons confits, Vacherin AOP, crème de cognac, frites et salade
Bière conseillée : Ambrata

LU - VE MIDI
TARTARE DE LA SEMAINE
25.00
Frites, salade et toasts

Provenance de nos produits

Pains et glaces	Saudan, Fribourg, CH
Burger, cordon bleu	Boucherie chez Purro, Sorens, Fribourg, CH
Frites fraîches	Domaine de Cormagens CH
Charcuterie et fromages	Le Mouret CH
Viandes, crèmeries	Suisse
Terrines	Chez Denis, Châtel-St-Denis CH
Truite	Gruyère CH
Sanglier	France
Sandre	Valais CH
Chevreuil	Autriche

LES CLASSIQUES

Les ribs du 30 29.50
Travers de porc (550 gr.) caramélisés à la bière et au sirop d'érable, frites et salade
Bière conseillée: Gulden draak

Le cordon bleu d'ici 31.50
Filet de porc fribourgeois, jambon à l'os et Vacherin de Vuadens AOP, sauce tartare, citron, salade et frites
Bière conseillée : Belgian dubbel

Burger Falafel 26.50
Pain focaccia aux olives, tranche de falafel, aubergine grillée, salade, Aïoli, oignons confits, frites et salade
Option végan possible
Bière conseillée: Rock & roll

Burger Trentenaires 29.50
Buns du boulanger, viande hachée de bœuf, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce tomate fumée, frites et salade
Supplément bacon 2.00
Bière conseillée: IPA

Aumônières de chèvre chaud 24.50
Chèvre frais rôti au miel en feuilles de bricks*, noix, crudités, salade et vinaigrette française
Bière conseillée: Witbier

Gravlax de truite en salade 27.00
Salade, truite marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique
Bière conseillée: Meerjungfrau

Tartare du chef 150gr. 28.00
Bœuf, pignons de pin, moutarde, échalote, huile d'olive et ciboulette
Bière conseillée : Nora

Supplément frites 5.00
Spätzli en supplément + 5.00
En remplacement des frites + 2.00

Nos valeurs

Fait Maison — Local – Artisanat — Sans additifs

Labels

Nous sommes les heureux détenteurs des très exigeants labels Fait Maison et Swisstainable.
Seuls la mayonnaise, les feuilles de brick, la crème fouettée ne sont pas fait Maison.

LES DESSERTS

Coupe Bénichon 12.50
Coupe glacée, meringue, bricelet de la Gruyère, marrons caramélisés, coulis de fruits rouges et glace à la moutarde de Bénichon
Bière conseillée: Dangerous impérial

Coonie 12.50
Mi-cookie, mi-brownie, noisettes, boule de glace au vin cuit
Bière conseillée: Chocolat stout

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

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

Boule de glace au vin cuit et à la moutarde de Bénichon 5.50
Supplément crème fouettée* 1.00

LA BIÈRE DU MOMENT
MERINGUE VIN CUIT
5.9% VOL 9CHF
Fou du roi

LES ARROSÉS

Affogato 8.50
Boule de glace vanille noyée dans un espresso

Colonel 10.50
Sorbet citron vert et vodka

Général 10.50
Glace vanille et whisky

Déserteur 10.50
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

Moins de gaspillage, plus de plaisir ! Nos portions de frites sont ajustées, mais nous vous en offrons volontiers sur simple demande