

Les Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE

Le Midi - 30

Le staff vous dit tout! LU — VE

Formule
du jour

Pour commencer

CHF

FONDU(E)S DE CHÈVRE ? ☞ Crème de chèvre chaude **14.00**

infusée au thym et au miel

☛ *Bière conseillée: Wayan*

SOUPE DE CHALET option végétarienne possible ☞ Bouillon, crème, jambon de la Borne, poireaux, cornettes et Gruyère	entrée 17.00	plat 25.00
---	------------------------	----------------------

☛ *Bière conseillée: Super*

SALADE GRAVLAX Salade, truite suisse marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique	entrée 18.50	plat 26.00
--	------------------------	----------------------

☛ *Bière conseillée: Meerjungfrau*

AUMONIÈRES DE CHÈVRE CHAUD ☞ Feuilles de brick* garnies de chèvre frais et miel, lit de salade, noix et crudités	entrée 16.00	plat 23.50
---	------------------------	----------------------

☛ *Bière conseillée: Rock'N Roll*

Terrines et Rillettes de Chez Denis

Idéales à partager 👥

16.00

TERRINE CAMPAGNARDE DES TRENTENAIRES À LA BRUNE

☛ *Bière conseillée: Stout*

TERRINE DU LAC Truite et truite fumée du lac de Gruyère

☛ *Bière conseillée: Berliner Weisse*

RILLETTES DE COCHON AU POIVRE DE KÂMPÔT

☛ *Bière conseillée: Open Gold*

TERRINE VÉGAN DU MOMENT ☞

Plats enfants

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, jusqu'à 12 ans

4 ans → CHF 4.00

10 ans → CHF 10.00



Plats de Saison

CHF

SOURIS D'AGNEAU DE L'APPENZELL Pièce rare, confite à la bière
sur l'os, gâteau de pommes de terre au beurre et thym,
légumes du moment.

42.00

☛ *Bière conseillée: Dubbel / Trippel Belgian Ale*

LE FLORENTIN ☞ Œufs mollets sur nid d'épinards à la béchamel,
gratinés au Gruyère AOP

26.00

☛ *Bière conseillée: Sud*

TCHICK'N BURGER Bun du boulanger au maïs, cuisse de poulet désossée, crème
de chipotle, fromage de chèvre, oignons confits à la bière, roquette, frites et salade

27.00

☛ *Bière conseillée: NEIPA*

POTÉE BRAISÉE ☞ Pot au feu de choux vert, légumes racines, pois chiche
et tomates réduites

26.00

☛ *Bière conseillée: Saison*

Le Chef vous propose son

Plat Signature

☛ **LU — JE**, midi et soir
VE, à midi seulement

Les Classiques



LES RIBS DU 30 Travers de porc (550gr.) caramélisés à la bière
et au sirop d'érable, frites et salade

29.50

☛ *Bière conseillée: Gulden Draak 9000*

CORDON BLEU Filet de porc, jambon à l'os, Vacherin de Vuadens, sauce tartare,
frites et salade

29.50

☛ *Bière conseillée: Mountain Pale Ale*

LE TARTARE DU CHEF Viande de Bœuf coupée à l'épée, pignons de pin,
moutarde, échalotte, ciboulette et huile d'olive
+ supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.-

150 gr.

26.00

☛ *Bière conseillée: Nora*

APIUM GRAVEOLENS ☞ option végan possible ☞ Pain ciabatta aux olives,
tranche de céleri panée au maïs, cumin, aubergines snackées, mayonnaise* ail et
curcuma, oignons confits à la bière, frites et salade

24.50

☛ *Bière conseillée: Isaac*

BURGER TRENTENAIRES Bun du boulanger, viande hachée de bœuf,
lard grillé, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce BBQ, frites et salade

28.50

☛ *Bière conseillée: IPA*

Douceurs

PARIS-BREST ☞ pâte à choux, crème au pralin
et amandes torréfiées

9.50

☛ *Bière conseillée: Open Amber*

FONDANT AU CHOCOLAT ☞ Et son sorbet à la bière Wayan

10.50

☛ *Bière conseillée: Framboise ou Brune*

CROUSTILLE TATIN ☞ Feuille de brick* garnie de pommes
golden façon tatin, servie chaud avec de la glace vanille

9.50

☛ *Bière conseillée: Queue de Charrue Brune*

GLACE À LA BOULE Lait de la ferme de Bertigny ☞ chocolat,
vanille, café, noisette, yaourt à la fraise, Sorbet ☞ citron vert,
abricot, exotique, framboise, sorbet à la bière Wayan
+ supplément crème fouettée* 1.00

1 boule

4.00

2 boules

7.00

Les arrosés

AFFOGATO Boule de glace vanille noyée dans un espresso ☞

7.50

COLONEL Sorbet citron vert et vodka ☞

10.00

GÉNÉRAL Glace vanille et whisky ☞

10.00

DÉSERTEUR Sorbet exotique et rhum ☞

10.00

Une bière de dessert ?
Kasteel Rouge
Belge, Brune à la cerise
8% vol. 8.00

Symboles

☞ Végétarien

☞ Végan

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.



Provenance de nos produits

Pains et Glaces	Saudan
Burger, cordon bleu et poulet	Boucherie chez Purro, Sorens
Frites fraîches	Domaine de Cormagens
Charcuterie et Fromages	Le Mouret
Viandes, crémeries	Suisse
Terrines	Chez Denis, Vuadens
Truite	Suisse
Agneau	Région d'Appenzell (AI/AR)

**Nous favorisons les
moyens de paiement
numériques.**

