

Leo Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE

LE BRUNCH

Jean Tinguely ☕ 24.00
Cuchaule bio perdue, pancake, oeufs brouillés, lard grillé, salade, yaourt artisanal au miel

Abbé Bovet ☕ 25.00
Cuchaule bio perdue, pancake, salade, fromages, yaourt artisanal au miel

Adèle d'affry ☕ 27.00
Cuchaule bio perdue, gravlax de truite, oeufs brouillés, salade, yaourt artisanal au miel

Jo Siffert ☕ 29.00
Cuchaule perdue, pancake, gravlax de truite, fromages, oeufs brouillés, lard grillé, yaourt artisanal au miel et salade



BRUNCH BURGER

Harley Queen 25.00
Focaccia, oeufs au plat, bacon, cheddar, sauce piquante, salade et frites
bière conseillée : NEIPA

LA CARTE

Tartare du chef 150 gr. 28.00
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 : Rock & Roll

Le cordon bleu d'ici 31.50
Filet de porc, jambon à l'os, et de Vacherin de Vuadens AOP, sauce tartare, citron, salade et frites
Bière conseillée : Belgian Dubbel (ZOT, Westmalle...)

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

Burger Falafel 26.50
Pain focaccia aux olives, tranche de falafel, aubergine grillée, salade, Aioli, oignons confits, frites et salade
Option végétan possible
Bière conseillée : Griset

Aumônière de chèvre chaud 24.50
Chèvre frais rôti au miel en feuilles de brick*, noix, crudités et salade
Bière conseillée : Isaac

L'assiette du moment 19.50
Demandez-nous la recette du jour!

DOUCEURS

Cuchaule perdue 9.00
Tranche de Cuchaule bio AOP, façon pain perdu, servie avec une boule de glace vanille
Bière conseillée : Strong Belgian Ale

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

Yaourt nature artisanal 6.50
Et sa tombée de miel
Bière conseillée : Sud

Boules de glace 4.50 8.00
1 ou 2 boules
Lait de la ferme de Bertigny
vanille, café, noisette, yaourt à la fraise
Sorbet
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 10.50
Sorbet citron vert et vodka

Général 10.50
Glace vanille et whisky

Déserteur 10.50
Sorbet exotique et rhum

BRUNCH (N) :
THE SOCIALLY
ACCEPTABLE
EXCUSE FOR DAY
DRINKING :)



PLATS ENFANTS

De 3 à 11 ans

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.

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.

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, Vuadens CH
Truite	Gruyère CH

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.



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

