

# Leo Trentenaires

## AIMENT LA BONNE BIÈRE

## LE BRUNCH

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

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

**Adèle d'affry** ☕ 27.00  
Cuchaule 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*

**De Bleu l'Cordon** 29.50  
Filet de dinde, jambon de volaille, bleu de Grangeneuve, sauce tartare, citron, frites et salade  
*Bière conseillée: Belgian Dubbel*

**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** 26.00  
Pain focaccia aux olives, tranche de falafel, aubergine grillée, salade, Aioli, oignons confits, frites et salade  
Option végétan possible  
*Bière conseillée: Griset*

**Aumonière de chèvre chaud** 23.50  
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 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 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.

### 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          |
| Truite                  | Suisse                          |

### 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

