

## POUR COMMENCER

ENTRÉE | PLAT

<b>Velouté de courge</b> 🌿 Courge musquée, lait de coco, marrons confits; aromatisé à l'huile de truffes blanches <i>Bière conseillée: Mountain Pale Ale</i>	15.00
<b>Aumonières de chèvre chaud</b> 🌿 Chèvre frais rôti au miel en feuilles de brick*, noix, crudités et salade <i>Bière conseillée: Wayan</i>	16.00   23.50
<b>Salade Gravlax</b> Salade, truite suisse marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique <i>Bière conseillée: Meerjungfrau</i>	18.50   26.00
<b>Fondu(e)s de chèvre?</b> 🌿 Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel <i>Bière conseillée: Altbier</i>	14.00

## TERRINES DE CHEZ DENIS

16.00

<b>Terrine poulet sauce Dallas</b> <i>Bière conseillée: 45 días mexican lager</i>	
<b>Terrine du lac</b> Truite et truite fumée du lac de Gruyère <i>Bière conseillée: Berliner Weisse</i>	
<b>Tête à queue de cochon</b> Les meilleurs morceaux! <i>Bière conseillée: Jambe de bois</i>	
<b>Houmous à la bière belge triple</b> 🌿 <i>Bière conseillée: Wipers Times Tripel</i>	
<b>Carbonade de bœuf</b> Effiloché de bœuf mijoté à la bière <i>Bière conseillée: Super</i>	

## PLATS ENFANTS

JUSQU'À 12 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.

# Les Trentenaires

## AIMENT LA BONNE BIÈRE



## DE SAISON

<b>Brochette Anticosti</b> 39.00 Brochette d'escalope de chevreuil marinée, beurre d'ailles, spätzlis, poires au vin, choux de Bruxelles, courge sautée, marrons glacées, purée de céleri <i>Bière conseillée: Monk's Grand cru</i>
<b>Risotto Automnal</b> 🌿 26.50 Risotto au velouté de courge, aromatisé à l'huile de truffes blanches, servi avec marrons, choux de Bruxelles, poires au vin <i>Bière conseillée: Salamandre</i>
<b>Wild Boar Burger</b> 29.50 Buns Cuchaule du boulanger, steak de sanglier haché, cheddar, oignons confits, confiture de pruneaux, sauce moutarde, frites et salade <i>Bière conseillée: Paix Dieu</i>
<b>L'assiette de saison</b> 🌿 25.50 Spätzlis, confiture d'ailles, poires au vin, marrons, choux de Bruxelles, courge, purée de céleri <i>Bière conseillée: Maredsous</i>

## 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: Westmalle Dubbel</i>
<b>Le tartare du chef</b> 150 gr. 26.00 Viande de bœuf coupée à l'épée, pignons de pin, moutarde, échalote, ciboulette et huile d'olive Supplément frites et mayonnaise* à la bière 5.00 <i>Bière conseillée: Nora</i>
<b>Burger Falafel</b> 🌿 25.50 Pain focaccia aux olives, tranche de falafel, aubergine grillée, salade, aioli, oignons confits, frites et salade <i>Option végétal possible</i> <i>Bière conseillée: Grisette blonde</i>
<b>Burger Trentenaires</b> 28.50 Buns du boulanger, viande hachée de bœuf, lard grillé, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce BBQ, frites et salade <i>Bière conseillée: IPA</i>



## DOUCEURS

<b>Tacos Pralin</b> 🌿 9.50 Génoise au chocolat garnie de crème pâtissière pralinée <i>Bière conseillée: Queue de Charrue Oud Bruin</i>
<b>Fondant au chocolat</b> 🌿 10.50 Et son sorbet à la bière Wayan <i>Bière conseillée: Framboise ou Brune</i>
<b>Pot aux marrons</b> 🌿 9.50 Marrons glacés, dés de poires au vin, meringue et crème fouettée <i>Bière conseillée: Faro</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

### 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
Sanglier	France
Chevreuil	Autriche

### 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.

