

POUR COMMENCER

Fondu(e)s de chèvre? 14.00
Crème de chèvre chaude infusée au thym et au miel
Bière conseillée: Wayan

Tapenade d'olives vertes 12.50
Bière conseillée: Isaac

Planchette du terroir 20.00
Coppa, saucisses, Vacherin, Gruyère, Vully
Bière conseillée: Open Amber

TERRINES DE CHEZ DENIS

Terrine campagnarde des Trentenaires à la brune
Bière conseillée: Stout

Terrine du lac 16.00
Truite et truite fumée du lac de Gruyère
Bière conseillée: Berliner Weisse

Terrine de bœuf fribourgeois chimichurri
Bière conseillée: Double IPA

Terrine végan du moment



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.

Leo Trentenaires

AIMENT LA BONNE BIÈRE



DE SAISON

Roast-beef 29.00
Rôti de bœuf suisse saisi aux herbes de Provence et cuit au four, fines tranches servies froides, sauce tartare, frites et salade
Bière conseillée: Mountain Pale Ale

Salade pommes d'or 24.50
Tomates suisse du moment, radis et graines torrifiées, vinaigrette pomme et miel
option végan possible
Bière conseillée: Gose fruitée

Salade Tamaulipas 27.50
Coque de blé, salade, maïs, riz sauvage, oignons rouges, poivrons, boulettes de bœuf, sauce yaourt
Sur demande option végan possible: falafel, sauce balsamique
Bière conseillée: 45 Días Mexican Lager

Chicken run 2 28.00
Buns du boulanger, steak haché de poulet suisse, pleurotes suisse, oignons confits, cheddar et sauce choron, frites et salade
Supplément bacon 2.00
Bière conseillée: NEIPA

Salade grecque 24.50
Salade, pastèque, feta, concombre, tomates cerise, olives, vinaigrette balsamique
Bière conseillée: Salamandre

Brochette de poulet 28.50
Brochette de cuisson de poulet marinée, servie sur salade, pommes de terre, tomates cerise, nectarine, vinaigrette au chocolat
Bière conseillée: Saison

Aumônière de chèvre chaud 23.50
Chèvre frais rôti au miel en feuilles de brick*, noix, crudités et salade
Bière conseillée: Rock n Roll

Provenance de nos produits

Pains et glaces.....Saudan, Fribourg, CH
Burger, cordon bleu et poulet.....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

CLASSIQUES

Les ribs du 30 29.50
Travers de porc (550gr.) caramélisés à la bière et au sirop d'érable, frites et salade
Bière conseillée: Gulden Draak 9000

Cordon bleu 29.50
Filet de porc, jambon à l'os, Vacherin de Vuadens, sauce tartare, frites et salade
Bière conseillée: Westmalle Dubbel

Le tartare du chef 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
Bière conseillée: Nora

L'Apium Burger 24.50
Focaccia aux olives, tranche de céleri panée au maïs, cumin, aubergines snackées, mayonnaise* ail et curcuma, oignons confits à la bière, frites et salade
Option végan possible
Bière conseillée: Grisette

Burger Trentenaires 28.50
Buns du boulanger, viande hachée de bœuf, lard grillé, Gruyère AOP, oignons confits à la bière, sauce BBQ, frites et salade
Bière conseillée: IPA

Salade gravlax 26.00
Salade, truite suisse marinée, crudités, citron et vinaigrette balsamique
Bière conseillée: Meerjungfrau

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.



DOUCEURS

Rhubarbe rôtie 9.50
Tige de rhubarbe rôtie à la cassonade, brisure de crumble façon pain d'épice, sorbet chocolat
Bière conseillée: Monk's

Fondant au chocolat 10.50
Et son sorbet à la bière Wayan
Bière conseillée: Framboise ou Brune

Gâteau Basque 9.50
Généreuse pâte sucrée, insert de cerise fraîches, crème fouettée*
Bière conseillée: Queue de Charrue brune (sour beer)

Boules de glace 4.00 7.00 9.50
1, 2 ou 3 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 7.50
Boule de glace vanille noyée dans un espresso

Colonel 10.00
Sorbet citron vert et vodka

Général 10.00
Glace vanille et whisky

Déserteur 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