

Pour commencer

Nos propositions d'apéritifs avec et sans alcool (vins, spiritueux, jus, sirops)

Ardoise de fromages / viande froide et pain maison **Fr. 9**

Les menus d'Elisabeth

Festival **Fr. 26**

Salade mêlée avec sa planchette de viande froide et fromages

L'italien **Fr. 32**

Lasagne maison à la viande ou végétarienne

Le vaudois **Fr. 34**

Papet vaudois avec sa saucisse aux choux

** Disponible de octobre à mai*

Le Neuchâtelois **Fr. 42**

Filets de Bondelles du lac et pommes de terre et légumes

** Suivant la pêche du jour*

Le « Tailli »

Fr. 40

Patat'au lait (purée), saucisse à rôtir et légumes

L'apprenti

Fr. 32

Croustade à la viande hachée et salade

Le Dauphinois

Fr. 36

Jambon, gratin Dauphinois et haricots verts

L'asiatique

Fr. 40

Crevettes au curry, riz basmati et sauce au lait de coco et légumes

Le fermier

Fr. 40

Poulet cuisson lente, sauce au soja, olives, lait de coco et patat'au lait et légumes

Le végétarien *Fr. 28*

Rösti pizza avec tomate, fromage et champignons

Supplément oeuf: *Fr. 2*

Supplément jambon: *Fr. 2*

Le vegan *Fr. 30*

Chili de haricots rouges aux lentilles avec légumes

Le Fribourgeois (sans entrée) *Fr. 26*

Fondue moitié-moitié avec pommes de terres et pain maison

L'alpage *Fr. 26*

Quiche au fromage et salade

L'expérience pizza au feu de bois *Fr. 32*

** Disponible les vendredis et samedi de mai à octobre ou dès 6 personnes*

** Possibilité de la confectionner soi-même*

Suppléments *Fr. 3*

Tarte aux Myrtilles bio (à la place du dessert)

** selon la saison (juin - août)*

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade ou d'une soupe en entrée, ainsi qu'un dessert de saison fait maison

Le pain servi est fait maison avec des anciennes variétés de farine bio de la Ferme des Terres rouges

Provenance des viandes

Poulet : suisse

Boeuf : suisse

Porc : suisse