

Pour commencer

Nos propositions d'apéritifs avec ou 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

Le Neuchâtelois *Fr. 42*

Filet de Bondelles du lac, pommes de terre vapeurs et légumes

Le « Tailli »

Fr. 40

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

L'apprenti

Fr. 30

Croustade à la viande hachée

Le Dauphinois

Fr. 36

Jambon, gratin Dauphinois et haricots verts

L'asiatique

Fr. 40

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

Le fermier

Fr. 40

*Poulet cuisson lente, sauce au soja, olives, lait de coco,
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 Fribourgeois (sans entrée)

Fr. 26

Fondue moitié-moitié avec pommes de terres et pain

L'alpage

Fr. 26

Quiche au fromage

L'expérience pizza au feu de bois

Possibilité de la confectionner sois-même

Fr. 32

Suppléments

Tarte aux Myrtilles bio (à la place du dessert)

Fr. 3

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