



CAFÉ-RESTAURANT
DE LA CLEF

À VOUS DE COMPOSER...

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

PRIX MINIMUM FR. 35,-

1 SEUL ET MÊME MENU POUR LE GROUPE SAUF SI VÉGÉTARIEN OU ALLERGIES...

ENTREES

SALADE LANDAISE	13.-
SALADE DU PÊCHEUR	16.-
SALADE CAMPAGNARDE	10.-
SALADE FOLLE DE SAISON (CROÛTONS, CHAMPIGNONS, ŒUF...)	9.-
SALADE MÊLÉE	7.-
ASSIETTE FROIDE « DÉGUSTATION » (FROMAGE, JAMBON CRU, VIANDE SÉCHÉE)	15.-
CHÈVRE CHAUD ET SA SALADINE	12.-
DUO DE CROSTINI GRATINÉS ET SA SALADINE (VIANDE ET CHÈVRE)	13.-
ROULEAU DE PRINTEMPS VÉGÉTARIEN « MAISON » ET SA SALADINE	10.-
MOUSSE DE JAMBON DE CAMPAGNE ET SA SALADINE	12.-
CARPACCIO DE BŒUF « MAISON »	15.-
TARTARE DE BŒUF « TRADITION »	17.-
TARTARE DE TRUITE ROSE AUX HERBETTES DU JARDIN	16.-
TARTARE DE LAPIN DU CHEF ET TOMATE - MOZZARELLA GARNI	18.-
TARTARE À LA GRECQUE	13.-
FOIE GRAS MI-CUIT « MAISON », GARNI	18.-
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS ET SA SALADINE	14.-

PLATS

FILET DE SANDRE ET SA SAUCE « VULLY »	20.-
FILET DE POISSON DU JOUR	25.-
CREVETTES « DÉLICIES DE THAÏLANDE »	23.-
FILET DE POULET MARINÉ DU CHEF	19.-
FILET MIGNON D'AGNEAU, SAUCE BALSAMIQUE ET SES FRUITS	28.-
JAMBON À L'OS ET SAUCISSON FRIBOURGEOIS, SAUCE AU MIEL ET THYM	23.-
CORDON BLEU « FRIBOURGEOIS »	26.-
PAILLARDE DE VEAU ET SA SAUCE AUX CHANTERELLES	30.-
MÉDAILLONS DE PORC AUX CHAMPIGNONS	24.-
BURITOS VÉGÉTARIEN GARNIS	19.-
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS ET PASTA FRESCA AU PISTOU	22.-
RAVIOLI « EXOTIQUE » ET ROULEAU DE PRINTEMPS	20.-
RISOTTO SAFRANÉ AUX NOIX DE ST-JACQUES ET CREVETTES	25.-

TOUTES NOS ASSIETTES SONT ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES ET À CHOIX :

POMMES FRITES, POMMES ALLUMETTES, POMMES CROQUETTE « MAISON », PASTA FRESCA OU RIZ

DESSERTS

FLAN « MAISON »	6.-
CRÊPE DU CHEF	10.-
MOUSSE AU FRUIT SUR SON BISCUIT	7.-
PARFAIT GLACÉ « MAISON »	7.-
TARTE AUX POMMES « MAISON »	7.-
BROWNIES DE LA CLEF	8.-
ASSORTIMENT DE FROMAGES DU PAYS	9.-
MOELLEUX « POMME – CANNELLE » ET SA GLACE	9.-
CRÈME BRÛLÉE AUX FRAMBOISES	9.-
TARTE TATIN ET GLACE VANILLE	8.-
CHAUD-FROID AUX BAIES DES BOIS ET GLACE VANILLE	8.-
MERINGUE, CRÈME DE LA GRUYÈRE, PETITS FRUITS ROUGES ET GLACE	10.-
QUATUOR DE SORBET	10.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SORBET FRAMBOISE	9.-
DÉGUSTATION DU CHEF	12.-