

## Les Entrées

Salade verte	6,-
Salade mêlée	8,-
Potage du moment	7,-
Rouleaux de printemps « Maison » garnis	11,-
Planchette « La Clef » (viande séchée, jambon cru et fromage du Pays)	15,-
Coquilles St-Jacques et crevettes gratinées	19,-
Foie gras mi-cuit « Maison » et son magret de canard fumé, garnis	19,-

\* \* \*

## Les Gastronomes

Paré de bœuf sauce « La Clef »	37,-
Filet de bœuf sauce aux morilles et poivre sauvage de Madagascar	49,-
Entrecôte double de bœuf (~ 400 gr. sans graisse !) duo de sauces	49,-
Cordon bleu « Terroir » « Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin »	29,-
Suprême de pintade sauce à l'orange et miel	29,-
Filet mignon d'agneau sauce safran « Bénichon »	35,-
Filet de truite du Gottéron du Chef	38,-

Toutes nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

# Les Tartares

(nos tartares sont coupés au couteau, servis avec toasts et frites sauf demi)

Tartare de truite rose « Aux parfums du jardin »	demi	18,-	28,-
Tartare de boeuf « Tradition »	demi	19,-	29,-

\* \* \*

# Les Traditions

Jambon à l'os de la borne et saucisson Fribourgeois « Sauce au miel et thym »			26,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-		20,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-		21,-
Ailerons de poulet sauce tartare, pommes frites et sa salade mixte			23,-
Fondue moitié-moitié	(la portion : 250gr)	(pas servie à l'étage)	24,-
Fondue Vacherin et pommes-de-terre	(la portion : 250gr)	(pas servie à l'étage)	27,-
Viande séchée du Pays			6,-
Fondue chinoise « En cube »	(boeuf, cheval, poulet)		36,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité de la Clef »	(4 sortes de viandes marinées)		37,-

Nos fondues de viande sont servies dès 2 personnes, uniquement au Café et en terrasse

\* \* \*

# Le Coin Enfant (- 12 ans)

Pasta Fresca Napoli			8,-
Pasta Fresca Bolognaise			9,-
Chicken Nuggets maison			9,-
Mini steak de boeuf et sa sauce			16,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans	12,-	-> 12 ans 18,-

## Les Desserts

Tarte Tatin et sa glace vanille			9,-
Crème brûlée aux framboises et à la vanille Bourbon de Madagascar			9,-
Café Glacé (Avec Baileys ou Amaretto + Fr. 3,-)			9,-
Moelleux au chocolat et sa glace			9,-
Sorbet : « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe	6,-	10,-
Meringue, crème double de la Gruyère, glace et baies rouges			11,-
Assiette de fromages	Petite portion	8,-	12,-

## Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Choco-Brownies Vanille Tiramisu

Poire William Abricot Citron Framboise

La boule : 3,50 supplément chantilly : 1,- supplément Crème double de la Gruyère : 2,-