

## Les Entrées

Salade verte	6,-
Salade mêlée	8,-
Rouleaux de printemps « Maison » et sa salade	11,-
Saladine au filet de poulet et miel épicé	14,-
Duo de bricks au chèvre « Du Chef » et sa salade	14,-
Planchette « La Clef » (viande séchée, jambon cru et fromage du Pays)	15,-
Brochettes « Coquilles St-Jacques - Crevettes » et sa salade caprese	19,-
Foie gras mi-cuit « Maison » et son magret de canard fumé garnis	19,-

\* \* \*

## Les Gastronomes

Paré de bœuf sauce « La Clef »	38,-
Filet de bœuf sauce aux morilles et poivre sauvage de Madagascar	49,-
Entrecôte double de bœuf (~ 400 gr. sans graisse !) et son duo de sauces	49,-
Cordon bleu « Terroir » « Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin »	29,-
Suprême de pintade sauce « Bénichonne »	29,-
Filet mignon d'agneau à la marocaine	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 et servis avec des frites (sauf demi), du pain grillé et du beurre

Tartare de truite rose « Aux parfums du jardin »	demi	18,-	28,-
Tartare de bœuf « Tradition »	demi	19,-	29,-
Tartare de filet mignon d'agneau « Taste of India »	demi	21,-	31,-

\* \* \*

# Les Traditions

Jambon à l'os de la borne et saucisson Fribourgeois « Sauce au miel et thym »			28,-
Rognons flambés « Morilles et ail d'ours »			29,-
Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-		22,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-		23,-
Ailerons de poulet sauce tartare, pommes frites et sa salade mixte			25,-
Fondue moitié-moitié	(la portion : 250gr)	(pas servie à l'étage)	24,-
Viande séchée du Pays			7,-
Fondue chinoise « En cube »		(bœuf, cheval, poulet)	37,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité de la Clef »		(4 sortes de viandes marinées)	39,-

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 bœuf et sa sauce			16,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans	13,-	-> 12 ans 19,-

## Les Desserts

Parfait glacé « Maison » du moment			8,-
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	+ 3,-	9,-
Moelleux au chocolat et sa glace			9,-
Sorbet : « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe	6,-	11,-
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,-