



CAFÉ-RESTAURANT  
DE LA CLEF

# A vous de composer . . .

Entrée + Plat + Dessert Prix Minimum Fr. 35,-

1 seul et même menu pour le groupe sauf si végétarien ou allergies . . .

## ENTREES

Soupe de saison 6,-

Salade verte 5,-

Salade mixte 7,-

Salade Campagnarde 11,-

Salade Folle de Saison ( croûtons, champignons . . . ) 9,-

Assiette froide « Dégustation » (fromage fribourgeois, jambon cru, viande séchée) 15,-

Chèvre chaud et sa saladinne du moment 12.50

Chèvre chaud, jambon cru et sa saladinne du moment 14,-

\* Dégustation d'entrées (chèvre chaud, jambon cru, tomate, mozzarella, saladinne . . . ) 17,-

Rouleau de printemps végétarien « Maison » et sa saladinne du moment 10,-

Mousse de jambon fumé « Terroir » sur toast et sa saladinne du moment 13,-

\* « Terre & Mer » Tartare de truite rose et de boeuf 18,-

Verrine de truite fumée et sa garniture 14,-

Crevettes frites, sauce Curry-Coco sur sa saladinne du moment 16,-

\* Assiette de fritures et son duo de sauces sur sa saladinne du moment 17,-

\* « The Cold Beef » Tartare et carpaccio de bœuf, toast et sa saladinne du moment 18,-

Foie gras mi-cuit « Maison », gami 18,-

\* « Délices de la mer » Tartare de truite rose, crevette frite, verrine de truite fumée et son mesclun 19,-

\* Petite croûte aux champignons et sa saladinne du moment 15,-

\* Petite croûte aux champignons et son toast de chèvre chaud sur sa saladinne du moment 17,50

Ravioli « Artisanal » de saison et sa sauce 17,-

Dégustation d'entrées surprise du Chef 19,-

\* Crevettes sur son taboulé gami 16,-

\* Entrées servies dès 8-10 personnes

## PLATS

Filet de truite du Gottéron « Meunière » 35,-

Filet de sandre et sa sauce « Yully - Citronné » 23,-

Filet de poisson du moment et sa sauce 27,-

Risotto « La Clef » de la mer 23,-

Filet de poulet mariné du grill 19,-

Sauté d'agneau (minute) à la Provençale ou à la Marocaine et sa galette de polenta à la tomate 28,-

Jambon à l'os et saucisson Fribourgeois, sauce au miel et thym, gratin dauphinois, fagot de haricots 25,-

Cordon Bleu « Fribourgeois » (vacherin et jambon à l'os) 27,-

Paillard de veau et sa sauce aux champignons du moment et poivre rose 30,-

Steak de porc aux champignons du moment et poivre vert de Madagascar 23,-

Scaloppines de veau pané et sa sauce tartare moutardée 28,-

Filet mignon de sanglier, sauce aux champignons et aux 4 poivres de Madagascar 25,-

Suprême de pintade à la bénichonne 25,-

Sauté de bœuf flambé « Woronoff » (minute) 32,-

Entrecôte de bœuf en roastbeef et sa sauce « La Clef » 30,-

Filet de bœuf et sa sauce aux oignons confits et poivre sauvage de Madagascar 42,-

Paré de bœuf et sa sauce au miel et poivre vert de Madagascar 32,-

## PLATS « VEGÉTARIEN »

Wok de légumes et fruits à la thâi, riz parfumé 19,-

L'assiette du moment 20,-/25,-

Ravioli « Artisanal » de saison et sa sauce 25,-

Hamburger « Quinoa-Betterave » 21,-

Risotto aux champignons et figues ( ou melon selon la saison) 19,-

Croûte aux champignons gami du Chef et sa pasta fresca au pistou 23,-

Pasta Fresca aux morilles gamies 29,-

Toutes nos assiettes sont accompagnées de légumes et à choix :

Pommes Frites, Pommes Allumettes, Gratin Dauphinois (+2,-), Pasta Fresca ou Riz parfumé

## DESSERTS

- Flan « Maison » 5,-
- Panna Cotta à la vieille prune 6,-
- Mousse au fruit sur son biscuit 6,-
- Parfait glacé « Maison » 6,-
- Jalousie aux pommes au miel et amandes et sa glace vanille 7,-
- Brownies du Chef et sa glace 7,-
- Assortiment de fromages du Pays 7,-/12,-
- Crème brûlée aux framboises et à la vanille de Madagascar 8,-
- Chaud-froid aux baies des bois et glace vanille 7,-
- Meringue, crème de la Gruyère, petits fruits rouges et glace 10,-
- Quatuor de sorbet 11,-
- Moelleux au chocolat et glace vanille 8,-
- Dégustation du Chef 12,-