



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 . . .

ENTRÉES

Soupe de saison 6,-

Salade verte 6,-

Salade mixte 8,-

Salade Campagnarde 11,-

Salade Folle de Saison (croûtons, champignons . . .) 10,-

Chèvre chaud et sa salade du moment 14,-

Chèvre chaud, jambon cru et sa salade du moment 16,-

* Dégustation d'entrées (chèvre chaud, jambon cru, tomate, mozzarella, salade . . .) 19,-

Rouleau de printemps végétarien « Maison » et sa salade du moment 11,-

Mousse de jambon fumé « Terroir » sur toast et sa salade du moment 14,-

Verrine de truite fumée et sa garniture 15,-

Foie gras mi-cuit « Maison », garni 19,- **indisponible pour le moment**

* Petite croûte aux champignons et sa salade du moment 16,-

* Petite croûte aux champignons et son toast de chèvre chaud sur sa salade du moment 19,-

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

Dégustation d'entrées surprise du Chef 19,-

*** Entrées servies dès 8-10 personnes**

PLATS

Filet de truite du Gottéron « Meunière » 36,-

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

Filet de poisson du moment et sa sauce 28,-

Filet de poulet mariné du grill et sa sauce 23,-

* Agneau à la Provençale ou à la Marocaine et sa galette de polenta à la tomate 29,-

Jambon à l'os et saucisson Fribourgeois, sauce au miel et thym, gratin dauphinois, fagot de haricots 26,-

Cordon Bleu « Fribourgeois » (vacherin et jambon à l'os) 28,-

Mignons de filet de porc du grill sauce aux champignons du moment et poivre vert de Madagascar 23,-

Scaloppines de kangourou pané et sa sauce tartare moutardée 25,-

* Filet mignon de sanglier, sauce aux champignons et aux 4 poivres de Madagascar 28,-

Suprême de pintade à la bénichonne 28,-

Médallions d'entrecôte de kangourou sauce « Grand Cru » 25,-

Schnitzel (filet de porc pané), Rösti maison et sauce Tartare moutardée 22,-

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

Entrecôte de bœuf en roastbeef et sa sauce « La Clef » 35,-

Filet de bœuf et sa sauce aux oignons confits et poivre sauvage de Madagascar 44,-

*** Selon la saison**

Toutes nos assiettes sont accompagnées de légumes et à choix :

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

PLATS « VEGÉTARIEN »

Wok de légumes et ses fruits à la thai, riz parfumé 22,-

Les friandises du Chef 25,-

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

Risotto aux champignons et sa garniture 23,-

Croûte aux champignons garni du Chef et sa pasta fresca au pistou 25,-

Pasta Fresca aux bolets, tomates séchées et ses herbettes du jardin 29,-

DESSERTS

- Panna Cotta à la vieille prune* 7,-
- Mousse de fruit du moment sur son biscuit* 8,-
- Jalousie aux pommes au miel et amandes et sa glace vanille* 8,-
- Assortiment de fromages du Pays* 8,-/13,-
- Crème brûlée « Vanille-Framboises »* 8,-
- Chaud-froid aux baies des bois et glace vanille* 8,-
- Meringue, crème de la Gruyère, petits fruits rouges et glace* 11,-
- Quatuor de sorbet* 12,-
- Moelleux au chocolat et glace vanille* 9,-
- Dégustation du Chef* 13,-