



CAFÉ-RESTAURANT
DE LA CLEF

A vous de composer...

1 seul et même menu pour le groupe dès 10 personnes par sorte de menu

(sauf si végétarien ou allergie/intolérance)

ENTREES

🌱 Soupe de saison 7,-

🌱 Salade verte 7,-

🌱 Salade du Maraîcher 9,-

Salade Campagnarde 12,-

🌱 🌱 Rouleaux de printemps végétarien « Maison » et sa saladinne du moment 13,-

Verrine « Terroir » (jambon de campagne, champignons, fromage...), toast et saladinne du moment 14,-

🌱 Chèvre chaud et sa saladinne du moment 15,-

(+ Fr. 3,- jambon cru, + Fr. 4,50 viande séchée)

Verrine de truite fumée et sa garniture 15,-

🌱 Petite croûte aux champignons et sa saladinne de riz garnie 16,-

🌱 Trio de Bruschetta « Della Casa » et sa saladinne 17,-

PLATS

Filet de truite du Gottéron « Meunière » 39,-

Filet de sandre et sa sauce « Miel & Citronnelle » 25,-

Filet de poulet mariné du grill et sa sauce 25,-

Jambon à l'os et saucisson Fribourgeois sauce « Bénichonne » 27,-

Cordon Bleu du Chef 28,-

Mignons de filet de porc du grill sauce aux champignons du moment et poivre vert de Madagascar 25,-

Suprême de pintade à la bénichonne 29,-

Médailles d'entrecôte de kangourou sauce « Grand Cru » 29,-

Schnitzel (filet de porc pané) et sauce Tartare moutardée 24,-

Sauté de bœuf flambé « Stroganoff » (minute) 35,-

Entrecôte de bœuf en roastbeef et sa sauce « La Clef » 39,-

Filet de bœuf et sa sauce à choix : 45,-

aux oignons confits et poivre sauvage de Madagascar

OU, aux champignons des bois et poivre vert

OU, « Woronoff »

OU, aux morilles + Fr. 6,-

Toutes nos assiettes sont accompagnées de légumes et à choix :

Pommes Frites, Pasta Fresca, Riz parfumé,

Pommes Allumettes (+2,-) ou Gratin Dauphinois (+2,-),

PLATS « VEGÉTARIEN »



Wok de légumes et ses fruits à la thail, riz parfumé 24,-

Ravioli « Artisanal » de saison et sa sauce 26,-



Risotto aux champignons et sa garniture 26,-

Croûte aux champignons garni du Chef et sa pasta fresca au pistou 27,-

Pasta Fresca aux champignons de saison, tomates séchées et ses herbettes du jardin 29,-

DESSERTS

Panna Cotta du Chef 8,-

Strüdel aux pommes et sa glace vanille 8,-

Assortiment de fromages du Pays 9,-/14,-

Crème brûlée de saison 9,-

Chaud-froid aux baies des bois et glace vanille 9,-

Moelleux au chocolat et sa glace 11,-

Meringue, crème de la Gruyère, petits fruits rouges et glace 11,-

Quatuor de sorbet 13,-

Dégustation du Chef 14,-