

## CARTE DES METS FÉVRIER 2018

### ENTRÉES

Petite salade verte	10
Salade de saison <i>avec carottes et petites graines</i>	15
Salade de doucette <i>avec jambon cru de Ried, vinaigrette aux dattes et parmesan</i>	22
Terrine fribourgeoise de gibier <i>avec radis blanc, potiron mariné et mâche</i>	22
Tartare de bœuf <i>avec céleri braisé, duo de cresson et pain bâlois grillé</i>	26 / 37
Variation <i>salsifis et mer</i>	29

### SOUPES

Velouté de persil tubéreux <i>avec saucisse de Ried</i>	16
Velouté de poireaux au gingembre <i>avec crostini au saumon fumé</i>	16

### PÂTES / RISOTTO

Raviolis au fromage frais <i>avec truffe noire</i>	27 / 37
Orecchiette <i>façon bolognaise</i>	18 / 24
Risotto aux truffes	32

Provenance  
*Viande de bœuf: Suisse*  
*Viande de porc: Samuel Buri, Morat*  
*Viande de volaille: Epagny, Suisse*  
*Pommes de terre: Sommerhof, Montilier*  
*Patates douces: Hof am Murtensee, Greng*

### PLATS

Filet d'omble chevalier à la poêle <i>avec lentilles au vinaigre balsamique et chou pointu</i>	42
Filet de sandre poêlé côté peau <i>avec choucroute au champagne et pommes de terre persillées</i>	44
Rôti de veau braisé <i>avec purée de céleri, chou rouge et croûtons</i>	39
Suprême de poulet «pattes noires» de la Gruyère <i>avec chou rave et patates douces</i>	46

### LES CLASSIQUES

Cordon Bleu de «SwissPrimPorc» <i>farcis avec fromage «Mont-Vully» et servi avec salade de pommes de terre tiède</i>	39
Le Burger de Marco	29
Saucisse à rôtir au piment <i>avec rösti, sauce à l'oignon et légumes</i>	27
Filet de bœuf 160 / 220 g <i>avec frites maison et légumes</i>	54 / 64
Flat Iron Steak 200 g <i>avec frites maison et légumes</i>	47

### DESSERTS

Ananas braisé <i>avec noix de coco et brioche</i>	16
Crème brûlée au romarin et au citron <i>avec glace au miel</i>	15
Gâteau tiède au chocolat <i>avec agrumes et glace à la fleur d'oranger et au mascarpone</i>	18
Café glacé à la façon «Käserei»	13
Boule de sorbet / glace au choix	5
Fromage	19

## CARTE DES METS FÉVRIER 2018

### LE MENU DE MARCO

#### Variation

*salsifis et mer*

#### Raviolis au fromage frais

*avec truffe noire*

#### Filet d'omble chevalier à la poêle

*avec lentilles au vinaigre balsamique et chou pointu*

#### Suprême de poulet «pattes noires» de la Gruyère

*avec chou rave et patates douces*

#### Gâteau tiède au chocolat

*avec agrumes et glace à la fleur d'oranger et au mascarpone*

*ou*

#### Fromage

### VOS OPTIONS

*Menu à quatre plats*

99

*Menu à cinq plats*

109

*Menu complet avec fromage et dessert*

119

### LE VOYAGE DU VIN D'OLI

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons notre «voyage du vin», soigneusement harmonisé avec chaque plat

*«Voyage du vin» avec le menu à quatre plats*

51

*«Voyage du vin» avec le menu à cinq plats*

57

*«Voyage du vin» avec le menu complet*

63

Provenance de la viande

*Viande de volaille: Epagny, Suisse*

