Carte des Boissons

Vins

Vins blancs

Vin de la Fête, Chasselas du Chablais	verre 10 cl	5.–
	bouteille 70 cl	35.–
Domaine de l'Hôpital, Epesses blanc	50 cl	26.–
Domaine des Faverges, St-Saphorin	verre 10 cl	5.50
	bouteille 70 cl	38.–

Vins rouges

Vin de la Fête, Ass. Pinot Noir/Gamay du Chablais	verre 10 cl	5.–
	bouteille 70 cl	35.–
Domaine de l'Hôpital, Epesses rouge *Assemblage de Gamay, Diolinoir, Gamaret et Plant Robert*	50 cl	29.–
Domaine des Faverges, St-Saphorin *Assemblage de Pinot Noir, Merlot, Gamaret et Garanoir*	verre 10 cl	6.–
	bouteille 70 cl	42.–
Le merlaü des Faverges, Merlot	verre 10 cl	8.–
	bouteille 75 cl	54.–

Rosé

Vin de la Fête, Rosé du Chablais	verre 10 cl	5.-
	50 cl	23.–

Vin doux

Domaine des Faverges, Hibernatus	verre 10 cl	11.–
	bouteille 50 cl	52.–

Bières

Bière blonde pression, Cardinal	30 cl	5.-
Bière blanche pression, Cardinal	30 cl	5.-
Bière Eve litchi, Cardinal	bouteille 27.5 cl	5.-
Bière sans alcool, Feldschlösschen	bouteille 33 cl	5.-
Pichet de bière Blonde ou Blanche	1.5 lt	24.-

Minérales

Sirop fraise	3 dl	2.-
Jus de pomme	3 dl	4.-
Romanette, citron	3 dl	4.-
Henniez verte, bleue	PET 5 dl	5.-
Thé froid, citron	PET 5 dl	5.-
Coca-Cola	PET 4,5 dl	5.-
Red Bull	25 cl	6.-

Café, Thé, Digestif

Café, thé		4.–
Eau de vie de Poire à Botzi	2 cl	6.–

Cocktails, Apéritifs, Spiritueux

Suze		6.-
Gin		8.-
Whisky		8.-
Vodka blanche		8.-
Cocktail à « Botzi » (avec alcool)		10.-
Apérol Spritz		10.-
Shot « Le Gringalè »	4 cl	8.-
Pyantsèta dou Gringalè (5 shots)		35.-

Carte des Mets

Mini-Cuchaule AOP **2.-**

Gâteau du Vully salé **6.-**

Saucisses **7.-**
Saucisse de veau ou Schüblig

Sandwich au jambon de la borne **8.-**

Sandwich aux Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP **8.-**

Manchon de la « Tsanbèta » **12.-**
Jambon de la borne, pain

Planchette « Apéro Fribourgeois » **32.-**
Assiette composée de Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP, jambon de la borne, lard séché, viande séchée et saucisse à l'ail du Pays de Fribourg

Assiette de l'Armailli **24.-**
Assiette composée de Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, jambon, lard et saucisson de la borne du Pays de Fribourg

Macaronis de Chalet **22.-**

Desserts

Tartelettes au vin cuit **5.-**

Gâteau du Vully sucrée **6.-**

À l'emporter

Douceurs de Fribourg **7.-**
Croquets, Pains d'anis, Bricelets ou Meringues

Moutarde de Bénichon **8. -**

Consigne vaisselle/verre : 2 CHF/pce

Nos mets sont essentiellement composés de produits certifiés Terroir Fribourg

Pour toute question liée aux allergènes, merci de vous référer au personnel de service
Les prix sont en CHF et incluent le service et la TVA
Provenance de la viande : Suisse - Fribourg