

CARTE DES METS

RÈCHTORAN

Fondue moitié-moitié 26.00
Fondue fribourgeoise avec Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Planchette de l'Armailli 180 gr. 24.00
Assiette composée de Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, jambon, lard et saucisson de la borne du Pays de Fribourg

Planchette « Apéro Fribourgeois » 230 gr. 32.00
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 la Bénichon 29.00
Assiette de jambon de la borne, saucisson, lard de la borne du Pays de Fribourg, choux, carottes, pommes de terre et poire à Botzi AOP

Assiette de roastbeef 29.00
Roastbeef, frites, salade et sauce tartare

Salade mixte 15.00
Salade verte, carottes, tomates, Gruyère AOP, croûtons et œufs

Assiette enfant (jusqu'à 16 ans) 16.00
Jambon de la borne, frites

Soupe de chalet du Pays de Fribourg 18.00
Soupe composée de poireaux, épinards, lait, crème, accompagnée de Gruyère AOP et de pain

DESSERTS

Meringues du Pays de Fribourg 9.00
Meringues et double-crème du Pays de Fribourg

Gâteau du Vully 7.00
Tranche de gâteau à la crème

Tartelettes au vin cuit 5.00

Assiette de fromages 7.00
Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP

Café gourmand 7.00
Café, croquet, pain d'anis, bricelet et un godet en chocolat rempli de double-crème du Pays de Fribourg

PETIT DÉJEUNER (DÈS 6H00 DU MATIN)

Café, jus de pomme, Cuchaule AOP, beurre, moutarde de Bénichon, Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP 16.00

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



Nos mets sont essentiellement composés de produits certifiés Terroir Fribourg

Au Jambon d'Or
Prez-vers-Siviriez

Terroir
FRIBOURG

FÊTE DES VIGNERONS

18 JUILLET AU 11 AOÛT 2019 - VEVEY

RESTAURANT | CARTE DES METS ET BOISSONS



VINS

VINS BLANCS

Vin de la Fête, Chasselas du Chablais, verre 10 cl 5.00
Vin de la Fête, Chasselas du Chablais, bouteille 70 cl 35.00

Domaine de l'Hôpital, Epesses blanc 50 cl 26.00

Domaine des Faverges St-Saphorin, verre 10 cl 5.50
Domaine des Faverges St-Saphorin, bouteille 70 cl 38.00
Chasselas

VINS ROUGES

Vin de la Fête, Assemblage du Chablais, verre 10 cl 5.00
Vin de la Fête, Assemblage du Chablais, bouteille 70 cl 35.00
Assemblage de Pinot Noir, Gamay

Domaine de l'Hôpital, Epesses rouge 50 cl 29.00
Assemblage de Gamay, Diolinoir, Gamaret et Plant Robert

Domaine des Faverges St-Saphorin, verre 10 cl 6.00
Domaine des Faverges St-Saphorin, bouteille 70 cl 42.00
Assemblage de Pinot Noir, Merlot, Gamaret et Garanoir

Le merläü des Faverges St-Saphorin, Merlot, verre 10 cl 8.00
Le merläü des Faverges St-Saphorin, Merlot, bouteille 75 cl 54.00

ROSÉ

Vin de la Fête, Rosé du Chablais, verre 10 cl 5.00
Vin de la Fête, Rosé du Chablais, bouteille 50 cl 23.00

VIN DOUX

Hibernatus, Domaine des Faverges St-Saphorin, verre 10 cl 11.00
Hibernatus, Domaine des Faverges St-Saphorin, bouteille 50 cl 52.00

BOISSONS

BIÈRES

Bière blonde pression, Cardinal 30 cl 5.00
Bière blanche pression, Cardinal 30 cl 5.00
Bière Eve litchi, Cardinal 27.5 cl 5.00
Bière sans alcool, Feldschlösschen 33 cl 5.00
Pichet de bière blonde ou blanche 1.5 lt 24.00

MINÉRALES

Sirop fraise 3 dl 2.00
Jus de pomme 3 dl 4.00
Romanette citron 3 dl 4.00
Henniez verte, bleue 5 dl 5.00
Henniez verte, bleue 1 lt 9.00
Thé froid citron 5 dl 5.00
Coca-Cola 4.5 dl 5.00

CAFÉ, THÉ, DIGESTIFS

Café, thé 4.00
Eau de vie de Poire à Botzi 2 cl 6.00
Eau de vie de Bérudge 2 cl 6.00
Kirsch 2 cl 6.00

