Nos Spécialités :

Poulet à la Fribourgeoise *(450/500g)* **19 .-**
Servit avec Frites Maison
Fried Coquelet Fribourg Sryle with French Fries

Entrecôte de Bœuf (180/200g) **39.-**
Sauce Beurre Nasse
Beef Entrecôte Nasse's sauce

Burger Lucky Signature **31.-**
Effiloché de bœuf, Sauce morilles, Oignon grillés,
Salade, Tomates, Grana Padano
Slow Cooked frayed Beef , Morel sauce, Grilled Onion, Grana Padano Salad & Tomato

La Suggestion du Samedi **27 .-**
La Pièce du Boucher (selon l'arrivage)

Viande Hallal

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire,
veuillez le signaler au serveur au moment de la prise de commande.
In case of food allergy or intolerance, please report it to the waiter at the time of ordering.

Tarifs en CHF / Service inclus. - TVA 7,7%
Prices in Swiss Francs / Service included - VAT 7,7%

A l'emporter : 10% sur toute la carte

Nos Tapas

Onions Rings (6pcs) 9.-

Tenders de Poulet Panko (6pcs) 10.-
Chicken Pankao Tenders

Crevette Tempura (4pcs) 12.-
Fried Tempura Shrimps `

Planche de Charcuterie Ibérique *&/ou* 19.-
Planche de Fromage Affinés
Iberic Deli Board &/or Swiss Cheese Board

Planche de Saumon Fumée 19.-
Smoked Salmon Board

Nos Salades & Tartares

Aubergine Farcie Gratinée au Four 14.-
Légumes et Sauce Tomate aux Epices
Baked Stuffed Aubergine Vegetables and Tomato

Tomate Cherry & Mozzarella di buffala 16.-
Cherry Tomato & Mozzarella di buffala

Salade Caesar Poulet ou Crevettes 23.-
Ceasar Salad' - Chicken or Shrimps

Tartare de Bœuf (140/150g) 24.-
Frites Maison, Salade & Toast
Beef Tartare with French Fries Salad & Toasts

Tartare de Crabe & Crevettes 26.-
Frites Maison, Salade & Toast
Crab and shrimp tartare with Salad & Toasts

Salade Gourmande 29.-
Salade, Jambon Ibérique, Foie Gras Poelé
Noix, Avocat, Tomate Cherry,
Concombre, Oignons, Croutons
Salad, Iberian Ham, Poached Foie Gras, Avocado
Cherry Tomato, Cucumber, Onions, Croutons,Nuts

Nos Grillades

Poisson du Jour Grillé (selon l'arrivage) **33.-**
Risotto, Sauce Tartare
Grilled Fish of the Day, Risotto, Tartare Sauce (depending on arrival)

Entrecôte de Bœuf (180/200g) **39.-**
Sauce Beurre Nasse
Beef Entrecôte Nasse's sauce

Côtelettes d'Agneau Marinées & Grillées **45.-**
Marinated & Grilled Lamb Chops.

Filet de Bœuf (180/200g) **49.-**
Sauce au choix.
Filet Beef with choice sauce.

Côte de Bœuf Maturée (450/500g) **64.-**
Sauce au choix.
Dry Aged Prime Rib Beef with choice sauce.

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes du jour et d'un féculent de votre choix : Frites Maison ou Risotto
All our meats are accompanied by vegetables of the day and a starch of your choice. Homemade's French Fries or Risotto

Sauces au choix :
Sauce Beurre Nasse - *Nasse's Butter Sauce*
Sauce au Poivre - *Pepper Sauce*
Sauce Tartare - *Tartare Sauce*
Sauce Lucky - *Lucky's Sauce*

Sauce Morilles (supp 6.00 .-) - *Morels Sauce (supp. 6,00 .-)*

Nos Burgers :

	Burger	Menu
Lucky Cheese	16.-	21.-
Steack, Sauce Lucky, Cheddar, Salade & Tomates		
Steack, Lucky Sauce,Cheddar, Salad & Tomato		
Chicken Lucky	18.-	24.-
Cuisse de Poulet Désossée Panée,		
Sauce Lucky, Cheddar, Salade, Tomate.		
Oned Breaded Chicken Leg, Lucky's sauce		
Cheddar, Salad & Tomato		
Jean Claude Dusse	22 .-	28.-
Steack, Sauce Lucky, Tomme Vaudoise		
Bacon, Salade &Tomate.		
Steack, Lucky Sauce, Traditional Swiss Cheese		
Bacon, Salad & Tomato		
Lucky Signature	26.-	31.-
Effiloché de bœuf, Sauce morilles		
Oignon grillés, Grana Padano, Salade, Tomates.		
Slow Cooked frayed Beef , Morel sauce, Grilled Onion		
Grana Padano, Salad & Tomato		

Portion de Frites Maison	6,00 .-
Portion de Salade	4,50 .-

MENU : Burger servi avec Frites Maison & Salade

Nos Desserts :

Crème brulée	12 .-
Creme Brulée	
Fondant au Chocolat *et sa Boule de Glace*	12 .-
Fondant Chocolate with Ice Cream Scoop	
Tiramisu	12 .-
Tiramisu	
CheeseCake - *Caramel Beurre Salé ou Fruits rouges*	12 .-
CheeseCake - Salted Butter Caramel or Red Fructs Coulis	
Coupe de Glace *(avec ou sans alcool)*	15 .-
Ice Cream	

Les Vins Rouge

M. Chapoutier BIO
AOP Languedoc
Au verre (1dl) /5,00 .- *Bouteille (75cl) /35.-*

Pinot Noir BIO
Domaine de La Devinière - Genève
Au verre (1dl) /7,00 .- *Bouteille (75cl) /42.-*

La Côte
Château la Négly, La Clape AOC
Au verre (1dl) /8 .- *Bouteille (75cl) /55.-*

Devin BIO
Domaine de La Devinière - Genève
Bouteille (75cl) /53 .-

Cistus BIO
La Liquière, Faugères AOC
Bouteille (75cl) /66 .-

Les Brunes Creisses
Pays d'Oc
Bouteille (75cl) /98.-

Halos de Jupiter
Gigondas
Bouteille (75cl) /109 .-

Pavillon de la Reine
Pauillac AOC
Bouteille (75cl) /114 .-

Cuvée Galets d'Or
Tardieu-Laurent, Châteauneuf-du-Pape AOC
Bouteille (75cl) /122.-

Sorbè
Frédéric Magnien, Morey-St-D.1er Clos
Bouteille (75cl) /216 .-

Vignots
Girardin PVG, Pommard
Bouteille (75cl) /225.-

Les Vins Rosé

Rosé BIO
Domaine de La Devinière - Genève
Au verre (1dl) /6,00 .- Bouteille (75cl) /38.-

Studio by Miraval
Domaine de Miraval - Méditerranée IGP
Au verre (1dl) /7,00 .- Bouteille (75cl) /42.-

By.Ott
Domaines Ott, Côtes de Provence AOC
Au verre (1dl) /8 .- Bouteille (75cl) /50.-

Héritage (Bio)
Château de Nages Costières de Nîmes AOP
Bouteille (75cl) /52 .-

Jas d'Esclans Rosé Cru Classé
Domaine du Jas d'Esclans, Provence AOP
Bouteille (75cl) /61.-

Les Vins Blancs

Viognier Fortant
Pays d'Oc IGP
Au verre (1dl) /5.- Bouteille (75cl) /32 .-

Chasselas BIO
Domaine de La Devinière - Genève
Au verre (1dl) /6,00 .- Bouteille (75cl) /38.-

Chardonnay BIO
Domaine de La Devinière - Genève
Au verre (1dl) /7,00 .- Bouteille (75cl) /42.-

La Vigne Blanche
Henri Bourgeois, Sancerre AOC
Bouteille (75cl) /76.-

En Travertin
Henri Bourgeois, Pouilly-Fumé AOC
Bouteille (75cl) /88 .-

St-Jacques
Frédéric Magnien, Marsannay Blanc AOC
Bouteille (75cl) /104 .-