

Spécialités

Coquelet à la fribourgeoise

22.-

Coquelet entier, cuit au four puis frit pour une peau dorée et croustillante, délicatement assaisonné avec du paprika fumé et des frites fraîches maison. Un plat savoureux qui allie tendreté et goût riche.



Dorade royale

35.-

Filet de Dorade grillé, selon arrivage, accompagnée d'un risotto crémeux et servie avec une sauce tartare maison. Un plat élégant et savoureux, mettant en valeur la fraîcheur du poisson.

Filets de perches

35.-

Découvrez nos filets de perches, délicatement dorés au beurre, accompagnés de frites fraîches maison et de légumes de saison. Ce plat allie finesse et saveurs traditionnelles pour une expérience gourmande qui ravira les amateurs de poisson.

Entrecôte de bœuf sauce beurre Nasse

42.-

180/200gr

Entrecôte de bœuf servie dans son beurre maison, préparé à la façon Nasse et maintenue au chaud sur réchaud. Accompagnée d'une sauce au choix et de légumes, de frites maison ou risotto. Une viande savoureuse, accompagnée d'une sauce riche et gourmande.



Côtelettes d'agneau marinées & grillées

45.-

Côtelettes d'agneau soigneusement sélectionnées et grillées pour une cuisson parfaite. Accompagnées d'une sauce au choix et de légumes, de frites maison ou risotto. Un plat savoureux qui met en avant la qualité de la viande d'agneau avec des épices et des herbes.



Filet de Bœuf

52.-

180gr/200gr

Filet de bœuf tendre et juteux, préparé avec soin pour garantir une viande de qualité supérieure. Accompagnée d'une sauce au choix et de légumes, de frites maison ou risotto. Pour une expérience gastronomique raffinée.



Une Sauce au choix comprise:

Sauce Nasse ou Sauce au poivre ou Sauce tartare ou Sauce Lucky

Sauce supplémentaire :

Sauce Nasse, ou Poivre ou Tartare ou Lucky 4.-

Sauce Morilles supplément de 8.-

Suggestions (Hors réductions)

Suggestions

Entrecôte maturée

200gr

Affinée plusieurs jours pour intensifier ses arômes et garantir une tendreté parfaite. Rehaussée de fleur de sel, accompagnée de la sauce de votre choix, de légumes de saison, et servie avec frites maison ou risotto.

47.-



Côte de boeuf maturée (15 jours)

450gr

Black Angus maturé environ 15 jours, offrant une tendreté et une saveur exceptionnelles. Accompagnée de fleur de sel, d'une sauce au choix et de légumes, avec votre choix de frites maison ou risotto.

65.-



Côte de boeuf maturée (30 jours)

450gr

Maturé environ 30 jours, développant des arômes profonds et une tendreté incomparable. Servie avec de la fleur de sel, une sauce au choix, des légumes, et accompagnée de frites maison ou de risotto.

80.-



Planche Carnivore (2 personnes)

450gr

Un véritable festin pour les amateurs de viande : côtelettes d'agneau savoureuses, entrecôte Black Ribes Eyes parfaitement grillée, et ribs de veau grillés à la pierre volcanique. Un assortiment de viandes de choix pour une expérience gastronomique mémorable à partager.

98.-

Tomahawk maturée (30 jours)

1000gr

morceau d'exception à l'os, lentement maturé pour exalter toute la richesse de ses saveurs et offrir une tendreté remarquable. Servi avec une pointe de fleur de sel, la sauce de votre choix, des légumes de saison, et accompagné de frites maison ou d'un risotto.

140.-

Boeuf wagyu

Une pièce d'exception reconnue pour son persillage unique et son fondant incomparable. Délicatement grillée pour sublimer ses arômes raffinés, accompagnée de fleur de sel, d'une sauce au choix, de légumes, et servie avec frites maison ou risotto.

79.-
/100gr