

# Auberge de Rosé

## Carte des Mets



Nous avons le plaisir de vous recevoir dans notre auberge.

Tous nos mets proposés à la carte sont préparés à la minute, vous en apprécierez chaque bouchée.

Nous vous souhaitons un agréable moment gustatif en notre compagnie !



Fabienne et Yvan Meuwly  
Ainsi que tous nos collaborateurs

# Les Entrées

Salade verte	7.50
♦	
Salade mêlée	11.50
♦	
Tartare de thon exotique Nid de feuille vertes	18.50
♦	
Médallions de chèvre chaud au miel gratinés Saladine de saison	17.50 / 24.50

## Pour nos jeunes hôtes (jusqu'à 12 ans)

Chicken nuggets (Swiss premium), pommes frites, légume	14.-
♦	
Pâtes à la sauce bolognaise	14.-

## Les Suites

Roastbeef froid (entrecôte), sauce tartare	29.50
Pommes frites fraîches ou salade mêlée	
♦	
Friture du lac de Morat	34.-
Pommes frites fraîches, sauce tartare	
♦	
Filets de perches meunière	36.-
Pommes frites fraîches, légumes, sauce tartare	
♦	
Burger du moment	25.50
Pommes frites fraîches, nid de salade	
♦	
Maxi cordon-bleu de porc à la fribourgeoise	35.-
Pommes frites fraîches, légumes (15 minutes)	
♦	
Ardoise de bœuf Black Angus	44.-
Baked potatoes sauce acidulée , légumes, 3 sauces	
♦	
Ardoise de cheval	38.-
Baked potatoes sauce acidulée, légumes, 3 sauces	
♦	
Pâtes fraîches (spaghettis) à la sauce Bolognaise	23.-
♦	
<u>Végétarien</u> : Steaks de tofu panés, sauce tartare	27.50
Pommes frites fraîches, légumes	

# La Spécialité du Patron

◆  

## Le Tartare de bœuf coupé au couteau

  
◆

Agrémenté de Cognac, Whisky ou Vodka

ou

A l'Italienne  
« Huile de truffe et copeaux de parmesan »

Servi avec toasts et beurre

◆

250g 35.-  
160g 29.-

Pommes frites fraîches : supplément 4.50

# Les Fondues à la viande

Servies au café dès 2 personnes  
Une seule sorte de fondue servie par table

◆  
« Chinoise »

Entrecôte de bœuf  
Salade composée  
4 sauces maison et pommes frites fraîches

A volonté 34.- par personne

◆  
« Du Bois d'Amont »

Entrecôte de bœuf marinée, bouillon au vin rouge  
Salade composée  
4 sauces maison et pommes frites fraîches

A volonté 42.- par personne

# Les Desserts Maison

Café gourmand 10.50

♦

Crème brûlée 10.50

♦

Parfait glacé aux baies des bois et son coulis 10.50

## Pour votre information

### Provenance des viandes et poissons :

Friture du Lac : Morat, Suisse

Filet de perches : Estonie

Thon rouge : Océan indien

Porc : Suisse

Bœuf : Suisse et Amérique du Sud

Cheval : Espagne et France

Nous sommes à l'écoute afin de vous renseigner sur la composition de nos mets et des allergènes.

TVA 8.1% incluse