

Les Salades et Entrées Salads and Starters

	Entrée	Suite
Salade verte / mêlée (en saladier) _____	8.- / 9. ⁵⁰	
<i>Green Salad or Mixed Salad</i>		
Salade des Fers (volaille, œuf, croutons) _____	18.-	25.-
<i>« Les Fers » Salad (poultry, egg, croutons)</i>		
Planchette des Fers _____	19.-	26.-
<i>Cheese & meat board</i>		
Velouté de châtaigne _____	10.-	13. ⁵⁰
<i>Cream of chestnut soup</i>		
Tartare de bœuf _____	25.-	36.-
<i>Beef tartare</i>		
Os à moelle, salade _____	18.-	

Les Suites Main Dishes

Tortellini (ricotta-épinard) au thon et câpres _____	28.-
<i>Ricotta & spinach tortellini with tuna & capers</i>	
Vol-au-vent aux champignons _____	29.-
<i>Mushrooms in a puff pastry shell</i>	
Vol-au-vent aux champignons & ris de veau _____	37.-
<i>Veal sweetbreads and mushrooms in a puff pastry shell</i>	
Filet de maigre au citron confit, riz _____	38.-
<i>Braised white fish fillet with lemon confit, rice</i>	
Suprême de volaille aux champignons, riz _____	31.-
<i>Chicken suprême with mushrooms, rice</i>	
Cordon bleu de volaille au vacherin Fribourgeois & jambon cru, purée du Chef _____	36.-
<i>Poultry « cordon bleu » with Fribourg Cheese & smoked ham, Chef's creamed potatoes</i>	
La Pluma de Pata Negra*, purée du chef _____	52.-

* connue pour être la meilleure partie du porc ibérique

Les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise.
Prices are in Swiss Francs, including tax.



* Provenance des viandes / Origin of meat : Bœuf / Beef : Suisse—France

Volaille, veau, porc / Poultry, Veal, Pork : Suisse-France-Espagne

* Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Our servers will be more than happy to give further details about our dishes concerning allergies or intolerances to ingredients.

« Terroir » Dishes — Les Plats du Terroir

Le papet vaudois revisité _____ 29.-

Papet Vaudois « revisited » (leek, potatoes with Vaudoise sausage)

Désossée de pied de porc _____ 29.-

Pour les petits Gastronomes (Enfants jusqu'à 10 ans)

Pâtes bolognaise ou aux champignons _____ 13.⁵⁰

Pasta with bolognese or mushroom sauce

Saucisse de veau, purée du Chef _____ 13.⁵⁰

Grilled veal sausage with Chef's creamed potatoes

Meals for the « little ones » (children up to 10 yrs)

Desserts — Les Desserts

L'assiette du Fromager _____ 15.-

Cheese plate

Mousse à l'Ovomaltine _____ 8.⁵⁰

Ovomaltine (malt) mousse

Tartelette citron _____ 9.-

Lemon tart

Glace & sorbet

(vanille, chocolat, moka, poire, abricot, citron), la boule _____ 4.-

Ice Cream & sorbet (vanilla, chocolate, mocca, pear, apricot, lemon), per scoop

Supplément de Chantilly _____ 1.⁵⁰

Supplement for whipped cream

Coupe des Fers (brisure de meringues, crème double,

glace vanille, coulis Ovomaltine & ses croustilles) _____ 14.-

« Les Fers » sundae (meringue, double cream, vanilla ice cream, Ovomaltine sauce and crunchy topping)

Meringue crème double _____ 10.-

Meringue with double cream

Meringue crème double & une boule de glace à choix _____ 14.-

Meringue with double cream and 1 scoop of ice cream of your choice

Les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise.
Prices are in Swiss Francs, including tax.