

## Les Salades et Entrées Salads and Starters

	Entrée	Suite
Salade verte / mêlée ( en saladier ) _____	8.-	10.-
<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.-	29.-
<i>Cheese &amp; meat board</i>		
Velouté de châtaigne _____	11. <sup>50</sup>	
<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 &amp; spinach tortellini with tuna &amp; 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 &amp; 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.<sup>50</sup>

*Pasta with bolognese or mushroom sauce*

Saucisse de veau, purée du Chef \_\_\_\_\_ 13.<sup>50</sup>

*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.<sup>50</sup>

*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.<sup>50</sup>

*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.