

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.-
♦	
Salade mêlée	11.-
♦	
Salade de doucette campagnarde « Lardons, croûtons, tomates cerise et œuf mollet »	14.50 / 22.-
♦	
Saumon gravlax « agrumes, baies roses, aneth » accompagné de sa panna cotta de betterave	17.50
♦	
Carpaccio de noix de St Jacques, tri-boulé de choux-fleurs accompagné de sa vinaigrette agrumes-vanille	19.-

Les Suites

Friture du lac de Morat pommes frites fraîches, sauce tartare	33.-
♦	
Noix de St Jacques snackées, espumas au lard fondue de poireaux, riz sauvage	47.-
♦	
Maxi cordon-bleu de porc à la fribourgeoise pommes frites fraîches, légume	34.-
♦	
Filet mignon de porc aux morilles pommes frites fraîches, légume	39.-
♦	
Filet de bœuf à la béarnaise pommes de terre grenaille rôties, légume	49.-
♦	
<u>Végétarien</u> : Steak de tofu pané, sauce al arrabiata pommes frites fraîches, légume	29.-

Pour nos jeunes hôtes (jusqu'à 12 ans)

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

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 34.-

160g 28.-

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 32.- 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 41.- par personne

... et au fromage

Fondue moitié-moitié

250g	25.-
300g	30.-

Les Desserts maison

Tarte à la mandarine et son sorbet 11.50

♦

Moelleux au chocolat et glace bourbon 11.50
(15 minutes de préparation)

♦

Gratiné de poire et sa crème d'amandes 11.50

Pour votre information

Provenance des viandes et poissons :

Friture du Lac : Morat, Suisse

Noix de St Jacques :

Saumon :

Porc : Suisse

Bœuf : Suisse et Amérique du Sud

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

TVA 7.7% incluse