

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



Œuf cocotte aux morilles 15.50
ses pointes d'asperges vertes



Toast aux asperges vertes, sauce hollandaise 18.50
saladine et sa sauce vierge



Tartare de thon rouge exotique 18.50
nid de feuilles vertes

Pour nos jeunes hôtes (jusqu'à 12 ans)

Chicken nuggets (Swiss premium), pommes frites, légume 14.-



Pâtes à la sauce bolognaise 14.-

Les Suites

| | |
|---|------|
| Risotto aux noix de St Jacques snakées pointes d'asperges vertes | 34.- |
| ♦ | |
| Friture du lac de Morat pommes frites fraîches, sauce tartare | 34.- |
| ♦ | |
| Filets de perches meunière pommes frites fraîches, légumes, sauce tartare | 36.- |
| ♦ | |
| Saucisse à rôtir de porc sauce à l'oignon pommes frites fraîches, légumes | 26.- |
| ♦ | |
| Maxi cordon-bleu de porc à la fribourgeoise pommes frites fraîches, légumes (20 minutes) | 35.- |
| ♦ | |
| Ardoise de bœuf Black Angus pommes frites fraîches, légumes, 3 sauces | 44.- |
| ♦ | |
| Ardoise de cheval Pommes frites fraîches, légumes, 3 sauces | 38.- |
| ♦ | |
| Pâtes fraîches (spaghettis) à la sauce Bolognaise | 23.- |
| ♦ | |
| <u>Végétarien</u> : Steaks de tofu panés, sauce tartare pommes frites fraîches, légumes | 29.- |

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

... et au fromage

Fondue moitié-moitié

| | |
|------|------|
| 250g | 25.- |
| 300g | 30.- |

Les Desserts maison

Café gourmand 10.50

◆

Entremet aux agrumes 10.50

◆

Crème brûlée du moment 10.50

Pour votre information

Provenance des viandes et poissons :

Friture du Lac : Morat, Suisse

Filet de perches : Estonie

Thon rouge : Océan indien

Noix de St Jacques : Atlantique Nord

Porc : Suisse

Poulet : Suisse et Slovaquie

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