



Bienvenue au restaurant motus

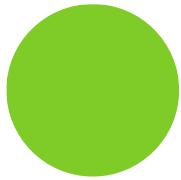
Au motus, vous trouverez une cuisine du soleil parmi ses plats de saisons aux saveurs méditerranéennes, avec un accent local.

Afin de vous proposer des mets savoureux et équilibrés, il nous tient à cœur de travailler avec des matières premières fraîches et de saison. Nous privilégions autant que possible les producteurs de notre région.

Nos plats sont pensés afin d'optimiser l'utilisation rationnelle des produits. Pour cette raison, vous trouverez un même produit dans plusieurs de nos recettes.

Chaque régime y trouvera son bonheur (végétarien, sans lactose, sans gluten, etc.). En cas de doute ou de besoins spécifiques, n'hésitez pas à en faire par à notre personnel.

Bon appétit...



Menu de Chasse à Courre



☞ **Velouté de potimarron Amaretto & Amaretti**

☞ **Notre pâté en croûte retour de chasse**

Sans tambour... ni trompette...

☞ **Entrecôte de cerf aux kumquat & olives taggiasche**

Sauce tamarin et partition de garnitures St- Hubert

☞ **Crèmeux marron vanille « deux noires, une blanche »**

Cœur meringue

Menu complet

75

motus

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande.

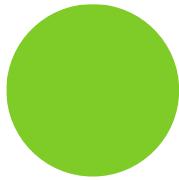
végétarien

sans lactose

sans gluten

Prix en CHF, TTC

TAR 10/20



Salades & premiers plats

En entrée

En plat

Poke Bowl Oméga 3

22

32

Riz parfumé, tataki de thon mi-cuit, tataki de saumon mi-cuit, gingembre mariné, wasabi, avocat, légumes croquants, coriandre, algues wakamé et nori, graines Oméga 3, vinaigrette Oméga 3

Bouquet de salades de saison

9

16

Pickles & graines des champs

Velouté de potimarron Amaretto & Amaretti

12

18

Œuf parfait à 64°, courge butternut en trois textures

18

Huile de noisette

Notre pâté en croûte retour de chasse

17

Sans tambour... ni trompette...

Tartare de bœuf « Motus » (100gr)

19

Petite salade et focaccia

Tartare de bœuf « Milano » (100gr)

19

Petite salade, tapenade, focaccia

Tartare de saumon aux agrumes

18

avocat & coriandre (100gr)

Petite salade et focaccia

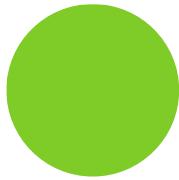
motus

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande.

 végétarien

 sans lactose

 sans gluten



Risotto & Pasta

En entrée En plat

Risotto alla Milanese 16 24
Safran, parmesan

Risotto aux champignons 16 24
Bolets, chanterelles, parmesan, pesto, roquette

Casarecce au gorgonzola & noix 14 22
Parmesan & pecorino

La vraie tagliatella alla carbonara 15 24
Guanciale, œuf, pecorino, parmesan, poivre noir

Ravioli 50/50 à la fribourgeoise 18 29
Vacherin, Gruyère, aligot fribourgeois,
oignons frits, saucisson

Ravioli de la Bénichon 18 29
Agneau, poire à Botzi, saucisson, aligot fribourgeois,
chips de cuchaule, sauce agneau au vin cuit

Riz Carnaroli
Pâtes fraîches artisanales PastificiOlivieri de Corjolens

motus

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer
lors de votre commande.

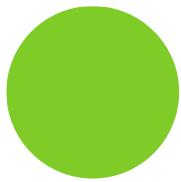
végétarien

sans lactose

sans gluten

Prix en CHF, TTC

TAR 10/20



Terre

Grand panier de légumes de saison 	18
<i>Cuits à la vapeur, gnocchi di patate, pesto, roquette et pignons</i>	
Souris d'agneau confite au miel *  	38
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	
Tagliata de bœuf dans l'entrecôte (200g) * 	36
<i>Roquette, olives taggiasche, tomates confites & parmesan</i>	
Entrecôte de cerf, kumquat, olives taggiasche, sauce tamarin 	42
<i>Partition de garnitures St- Hubert</i>	
Belle entrecôte de bœuf parisienne aux bolets (300g) *  	48

* Garnitures au choix 

- Légumes de saison  
- Pâtes fraîches de Corjolens
- Riz parfumé  
- Frites fraîches de Cormagens  
- Aligot fribourgeois 

(purée de pomme de terre aérienne au Vacherin fribourgeois)

Mer & Eau douce

Fish & Chips de perches 	32
<i>Sauce tartare aux herbes, citron vert, frites fraîches de Cormagens</i>	
Dos de saumon cuit à 60° 	33
<i>Sauce moule au safran, chanterelles, légumes de saison, riz parfumé</i>	

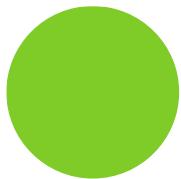
motus

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande.

 végétarien

  sans lactose

  sans gluten



Tartares & Burgers

Tartare de bœuf « Motus » (200gr) 35
Focaccia

Tartare de bœuf « Milano » (200gr) 35
Focaccia et tapenade

Tartare de saumon aux agrumes, avocat & coriandre (180gr) 32
Focaccia

Veggie burger (180gr) 20

Pain bun maison à la pomme de terre et huile d'olive & fleur de sel, steak de betterave comme un falafel, roquette, légumes croquants, oignons frits, sauce fushia sweet & sour

Crispy chicken burger (180gr) 22

Poulet croustillant, pain bun maison à la pomme de terre et huile d'olive & fleur de sel, biscayenne piquante, salade iceberg, oignons rouges

Burger de bœuf « Della Mamma » (180gr) 25

Pur bœuf, pain bun maison à la pomme de terre, huile d'olive & fleur de sel, tapenade, roquette, parmesan, guanciale, pesto, tomates confites aux herbes

Tuna burger (140gr) 25

Thon mi-cuit au sésame, pain bun maison à la pomme de terre, huile d'olive & fleur de sel, légumes croquants, algues wakamé, sauce hoisin

Nos tartares et burgers sont accompagnés d'une petite salade et de frites fraîches de Cormagens

Origine de nos viandes & poissons:

Bœuf : Suisse | Porc : Suisse | Tipo di parma& guanciale : Italie | Poulet : France
Raviolis d'agneau : Suisse | Souris d'agneau, entrecôte cerf : Nouvelle-Zélande
Lièvre : Argentine | Thon : Pacifique | Perches : Allemagne | Saumon : Ecosse
Saumon fumé : Norvège

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande.



végétarien



sans lactose



sans gluten

motus



Fromages & Douceurs

Fromages d'ici 10
Vacherin, Gruyère et Guillaume de Glâne

Tartelette minute au chocolat « Cailler » 13
Glace vanille macadamia, éclats de noisettes

Mille-feuille caramélisé 12
Mascarpone vanille & framboises

Crèmeux marron vanille « deux noires, une blanche » 12
Cœur meringue

Café ou thé gourmand 12
Servi avec 5 mignardises

ProseSwiss gourmand 15
Coupe de Prosecco Suisse, servi avec 5 mignardises

Glaces & Sorbets (fabrication artisanale)

Parfums glaces : café, chocolat au lait, double crème de la Gruyère

Parfums sorbets : abricot, fraise Mara des bois & basilic, framboise

La boule	3.50
Le trio	9.50
Suppl. chantilly	2

Coupe Chocolate Rock 12

Brownie, glace chocolat au lait, glace vanille macadamia, sauce chocolat, mascarpone vanille

Coupe Café glacé 12

Café frappé, glace café, bonbon café, chantilly, amaretti

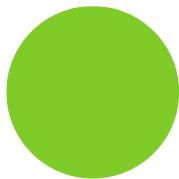
motus

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande.

végétarien

sans lactose

sans gluten



Petite faim de loup

Pour les petits loups (jusqu'à 12 ans), nos plats sont servis comme pour les grands, mais en demi-portions.

Bouquet de salades de saison Pickles & graines des champs	5
Velouté de potimarron Amaretto & Amaretti	8
Notre pâté en croute retour de chasse Sans tambour... ni trompette...	8
Casarecce au gorgonzola & noix Parmesan & pecorino	10
Risotto aux champignons Bolets, chanterelles, parmesan, pesto, roquette	12
Ravioli 50/50 à la fribourgeoise Vacherin, Gruyère, aligot fribourgeois, oignons frits, saucisson	14
Filet de poulet en crispy * Sauce tartare aux herbes	12
Fish & Chips de perches Sauce tartare aux herbes, citron vert, frites	14
Tartare de bœuf « Milano » (100gr) * Petite salade, tapenade, focaccia	19

* Accompagnement : frites fraîches de Cormagens ou légumes de saison

Desserts enfants

2 boules de glace ou sorbet parfums à choix	5
Coupe Chocolate Rock Brownie, glace chocolat au lait, glace vanille macadamia, sauce chocolat, mascarpone vanille	8
Mille-feuille caramélisé Mascarpone vanille & framboises	8

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande.

motus

végétarien

sans lactose

sans gluten