



PETITE GRANDE
ASSIETTE ASSIETTE

LES SALADES ET ENTRÉES

Buffet de salades	7.50	13.00
Terrine de lièvre aux noisettes, Chutney poires à botzi, corbeille de salades		13.00
Terrine de chevreuil aux baies de genièvre Chutney aux figues, corbeille de salades		13.00
Feuilleté aux champignons		14.00
Velouté de potimaron, émulsion à l'huile de truffe blanche ..		9.00
Salade gourmande Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salade, Chutney, pain toasté,.... (Passeport Gourmand et La Clé non valable sur la salade gourmande)		25.00

LES POISSONS

Filets de perche		31.00
Filets de sandre		32.00
Crevettes géantes à l'ail		33.00
Nos poissons sont servis avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnés, aux choix, de riz ou pommes nature.		
Aux amandes		3.00
Au beurre citronné et herbes		4.00



LES VIANDES ET METS DE BRASSERIE

Côtelettes d'agneau, sauce provençale	39.00
Éventail de magret de canard, sauce à l'orange	34.00
Steak de boeuf	28.00
Entrecôte de boeuf	33.00
Filet d'entrecôte de cheval	33.00
Rognons de veau à la moutarde	31.00
Foie de veau à la Vénitienne	33.00

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnées, aux choix, de frites, pâtes ou riz.

LES SAUCES

Beurre à l'ail	3.00
Sauce Café de Paris	4.50
Sauce Voronoff	6.00
Sauce aux champignons	6.50



LES METS DE CHASSE

Spätzli “maison” sauce forestière	19.00
Civet de cuissot de chevreuil maison, “Grand-Mère”, servi en cocotte	32.00
Médailles de chevreuil, sauce aux myrtilles	39.00
Entrecôte de lièvre aux baies roses	39.00
Mijoté de cerf à l’épine vinette, servi en cocotte	32.00
Entrecôte de cerf, sauce aux cassis	43.00

Nos mets de Chasse sont accompagnés d’une salade, de spätzlis ou nouilles au beurre et d’une riche garniture de chasse.

LES PLATS POUR JEUNE GOURMET

Steak de boeuf, frites et jardinière de légumes	13.00
Escalope de filet de porc, frites et jardinière de légumes	13.00



LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Fondant chocolat au beurre salé, glace vanille	12.00
Tarte Tatin, glace vanille	12.00
Bouquet de sorbets	11.00
Vacherin glacé	8.50
Coupe vermicelles aux marrons	8.50

LES CHARBONNADES

(Les charbonnades sont servies dès 2 pers. 300gr. viande /pers.
- servies sous hotte - à midi sur réservation ou demande)

La charbonnade mixte Boeuf
(Boeuf, porc, cheval, chipolata de veau) 34.00

La charbonnade mixte Canard
(Boeuf, porc, canard, chipolata de veau) 39.00

La charbonnade mixte Agneau
(Boeuf, porc, agneau, chipolata de veau) 41.00

Nos charbonnades sont servies avec des sauces maison :
(ail, curry, tartare, cocktail, barbecue, Café de Paris)
accompagnées d'une salade mêlée et de frites.

La charbonnade mixte Chasse
(Chevreuil, cerf, sanglier)
Notre charbonnade de Chasse est accompagnée d'une salade, de spätzlis
ou nouilles au beurre et d'une riche garniture de chasse. 55.00
(Passeport Gourmand et La Clé non valable sur la Charbonnade "Chasse")



LE MENU "LA CHOPE"

(Min. 2 pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)

65.00

En plat

Terrine de chevreuil aux baies de genièvre,
Chutney aux figes, corbeille de salades, pain toast

13.00

Selle de chevreuil, sauce Moutarde de Bénichon

53.00

Tarte aux figes, glace vanille et crème anglaise.

12.00

(Passeport Gourmand et La Clé non valable sur le menu de la Chope et les plats qui le composent)

LA CHOPE OFFRE UN CADRE IDÉAL POUR FÊTER TOUS TYPES D'ÉVÉNEMENTS.

Anniversaire, fête de famille, banquet, mariage,
repas d'entreprise ou autre.

La brasserie-restaurant peut accueillir jusqu'à 180 convives.

Pour organiser votre événement, vous aurez le choix entre
les différentes salles du restaurant ou la terrasse.

Avant tout, veuillez prendre rendez-vous.

Nous pourrions ainsi vous consacrer du temps pour écouter vos envies
et discuter des différentes possibilités au niveau du menu et de la décoration.

*La cuisine "minute" que nous élaborons exige
beaucoup de soins et d'attention!
Donnez-nous le temps de vous satisfaire*

Les mets de la carte et les diverses propositions vous sont servis :
de 11h45 à 13h30 et de 18h45 à 21h00

Les prix s'entendent en CHF

Spécialités fribourgeoises 