



# Carte printanière



PETITE      GRANDE  
ASSIETTE    ASSIETTE

## LES ENTRÉES

Buffet de salades .....	7.50	13.00
Asperges, vinaigrette à l'huile de noisette .....	16.00	22.00
Asperges, sauce mayonnaise .....	16.00	22.00
Asperges et chiffonnade de jambon cru, Tuiles au Parmesan .....	17.00	24.00
Feuilleté aux asperges .....		14.00
Feuilleté aux champignons .....		14.00
Velouté aux asperges .....		9.00

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

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.

## LES SAUCES

Aux amandes .....		3.00
-------------------	--	------



# Carte printanière

## LES VIANDES

### AGNEAU

Côtelettes d'agneau à l'ail des ours ..... 41.00

### CANARD

Éventail de magret de canard, sauce à l'orange..... 34.00

### BŒUF

Steak de bœuf..... 28.00

Entrecôte de boeuf ..... 33.00

Sauté de boeuf "Stroganoff" ..... 31.00

Tartare, coupé au couteau (A midi sur réservation ou demande) \* ..... 34.00

### PORC

Tranches de filet panées (A midi sur réservation ou demande) \* .... 24.00

Cordon bleu du "Chef" (A midi sur réservation ou demande) \* ..... 35.00

### CHEVAL

Filet d'entrecôte de cheval ..... 35.00

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

\* Ces plats nécessitent un temps de préparation plus long !



# Carte printanière



## 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 BRASSERIE

Rognons de veau à la moutarde .....	31.00
Foie de veau à la Vénitienne .....	33.00
Gnocchi à l'ail des ours .....	25.00
Ravioles à l'ail des ours * .....	28.00
Fettucine aux asperges et morilles .....	29.00
Risotto aux asperges et crevettes géantes * .....	33.00

Nos mets de Brasserie ci-dessus sont servis avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnés, aux choix, de frites, pâtes ou riz.

## LES PLATS POUR JEUNE GOURMET

Steak de bœuf, frites et jardinière de légumes .....	13.00
Escalope de filet de porc, frites et jardinière de légumes ....	13.00



# Carte printanière



## LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Fondant chocolat au beurre salé, glace vanille .....	12.00
Tarte Tatin, glace vanille .....	12.00
Vacherin glacé .....	8.50
Tarte à la rhubarbe, glace vanille .....	12.00

## LES CHARBONNADES

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

La charbonnade mixte bœuf (Bœuf, 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, beurre à l'ail  
et Café de Paris, accompagnées d'une salade mêlée et de frites )



# Carte printanière

## LE MENU "LA CHOPE"

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

65.00

En plat

Feuilleté aux asperges et morilles,

19.00

Filet de boeuf, sauce Bordelaise  
Frites, jardinière de légumes

48.00

Bouquet de sorbets

11.00

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

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 