

PETITE GRANDE ASSIETTE ASSIETTE Les Salades et entrées Buffet de salades..... 7.50 13.00 Feuilleté aux champignons 14.00Velouté de potimaron, espuma au lard, oignons rissolés 9.00 Salade gourmande Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salade, Chutney, pain toasté, 25.00 (Passeport Gourmand et La Clé non valable sur la salade gourmande) Les Poissons et Crustacés Filets de perche 33.00 Filets de sandre..... 34.00Crevettes géantes à l'ail (Black Tiger MSC)..... 34.00 Nos poissons sont servis avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnés, aux choix, de riz ou pommes nature. SAUCE 3.00Au beurre citronné et herbes..... 4.00Les 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



LES VIANDES

AGNEAU	
Côtelettes d'agneau, sauce provençale	39.00
Canard	
Éventail de magret de canard, sauce à l'orange	34.00
Bœuf	
Steak de boeuf	28.00
Entrecôte de boeuf	33.00
Sauté de boeuf "Stroganoff"	31.00
Porc	
Tranches de filet panées (A midi sur réservation ou demande) *	24.00
Cordon bleu du "Chef" (A midi sur réservation ou demande) *	33.00
Cheval	
Filet d'entrecôte de cheval	33.00

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!



LES SAUCES

Beurre à l'ail	3.00 4.50 6.00 6.50
LES METS DE BRASSERIE	
Rognons de veau à la moutarde	31.00
Foie de veau à la Vénitienne	33.00
Queue de boeuf façon boeuf Bourguignon, servie en cocotte	35.00
Souris d'agneau à la mode Fribourgeoise	35.00
Potée du pêcheur, pain toasté, rouille (A midi sur réservation ou demande) *	28.00
Nos mets de Brasserie sont servis avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnés aux choix, de frites, pâtes ou riz.	
* Ces plats nécessitent un temps de préparation plus long!	

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

Fondant chocolat au beurre salé, glace vanille (à commander en début de repas)	12.00
Tarte Tatin, glace vanille (à commander en début de repas)	12.00
Bouquet de sorbets	11.00
Vacherin glacé	8.50
Coupe vermicelles aux marrons	8.50
Nougat glacé et son coulis framboise	11.00

LES CHARBONNADES

(Les charbonnades sont servies dès 2 pers. 300gr. viande /pers. - servies uniquement 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 "viandes"sont servies avec des sauces maison : (ail, curry, tartare, cocktail, barbecue, Café de Paris) accompagnées d'une salade mêlée et de frites.



LE MENU "LA CHOPE" (Min. 2 pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)	65.00
	En plat
Risotto aux crevettes et St Jacques Parfumé à l'huile de truffe blanche, jus bisque de hommard	37.00
Filet de boeuf Sauce de la carte à choix	52.00
Assiette du pâtissier	13.00

(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 pourrons 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