



LES MONTAGNARDS

<< Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. >>

Paul Bocuse
Chef cuisinier, (1926 – 2018)

POUR DÉBUTER...

LES FEUILLES

Salade de jeunes pousses et légumes croquants
Vinaigrette au vinaigre balsamique

CHF 9.50

LA CRÈME DE SAISON

Au chou-fleur et sommités rôties
Petits croûtons de pain et huile de Caméline

CHF 14.00

LA BURRATA

Fraicheur végétale et fine panna cotta à la truffe
Vinaigrette citronnée

CHF 16.00

LA TARTINE

Mousse de Vieux Gruyère aux pickles de radis
Graines de chanvre et saladiné

CHF 16.00

L'ANGUILLE

Légèrement fumée au bois de hêtre
Délicate salade d'herbes et crème de pomme granny-smith
Toast brioché

CHF 24.00

POUR SUIVRE...

LE TARTARE

100% Bœuf Suisse coupé au couteau à la minute
Frites Fribourgeoises et toasts

180 gr CHF 37.00
220 gr CHF 44.00

L'ENTRECÔTE MATURÉE

Bœuf Suisse rassie sur os 28 jours
Jus de veau aux échalotes et vinaigre de cidre
Frites Fribourgeoises ou riz basmati et légumes de saison

220 gr CHF 48.00

LA VOLAILLE NOIRE DE GRUYÈRE

Cuite en ballotine à basse température
Sauce au thym et quinoa soufflé
Frites Fribourgeoises ou riz basmati et légumes de saison

CHF 39.00

LE LIEU JAUNE

Rôti au sautoir
Beurre blanc citronné et câpres frits
Frites Fribourgeoise ou riz basmati et légumes de saison

CHF 39.00

LE RISOTTO

Aux morilles
Ricotta salata et fines herbes

CHF 32.00

LA FONDUE SUPRÊME

25% Gruyère & 75% Vacherin Fribourgeois
Pommes de terre grenailles et pain

CHF 27.00

LA FONDUE SUPRÊME À LA TRUFFE

25% Gruyère & 75% Vacherin Fribourgeois
Pommes de terre grenailles et pain

CHF 29.00

LES MORILLES FARCIES

Le plat incontournable de la Brasserie des Montagnards !
Frites Fribourgeoises ou riz basmati

CHF 43.00

POUR TERMINER...

LA TARTE

Au vin cuit de Gruyère, glace à la crème double

CHF 13.00

LE BROWNIE

Eclats de fruits à coques, crème glacée noisettes

CHF 13.00

L'ECLAIR

Crème au fruit de la passion, fraîcheur de mangue en tartare et sorbet

CHF 13.00

Le Fondant

Chocolat Guanaja 70% et insert coulant au lait concentré
Sorbet vanille Madagascar

CHF 15.00

LA COMPLICITÉ

Meringue maison et crème double de Gruyère, sorbet pomme verte

CHF 13.00

GLACES

Café
Caramel
Chocolat noir
Pistache
Praliné
Vanille

SORBETS

Abricot
Citron
Fraise
Framboise
Mangue
Poire

1 BOULE
CHF 3.80

2 BOULES
CHF 7.50

3 BOULES
CHF 9.00

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS

L'ANGUILLE

Pays-Bas

LE BŒUF

Suisse

LE LIEU JAUNE

Danemark

LA VOLAILLE

Suisse

LE VEAU

Suisse

INTOLÉRANCES ET ALLERGIES ?

Veuillez en informer le personnel de service.

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM & FACEBOOK !



#LES.MONTAGNARDS

Restaurant Le Sommet – Les Montagnards