

Restaurant



Restaurant « Terroirs Fribourgeois et Thaïlandais » vous propose une carte de mets Fribourgeois et Thaïlandais.

Ouverture du lundi au samedi de 18h30 à 22h30

The menu of the “Terroirs Fribourgeois and Thai” Restaurant offers you local and Thai dishes.
Open from Monday to Saturday from 6.30 pm to 10.30 pm

Restaurant “Terroirs Fribourgeois and Thai”
Das Menü des Restaurants bietet Ihnen regionale und thailändische Gerichte.
Geöffnet von Montag bis Samstag von 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr



LA TERRASSE
Restaurant Brasserie



LA COUPOLE
Restaurant Thaïlandais

Intolérances alimentaires

1



2



3



4



regio-garantie

« Entrées Terroir Thaïlandais »

Rouleaux de printemps aux légumes	1/2/3	12.00
Brochettes de poulet satay et sauce cacahuète	2	10.00

« Entrées »

Salade verte et copeaux de parmesan, olives	1/3	10.00
Gaspacho andalou et lichette de jambon serrano	2	12.00

« Plats Terroir Fribourgeois »

Tartare de bœuf, copeaux de parmesan et roquette		
Entrée 120 gr.	1/2	21.00
Plat 200gr.	1/2	35.00

Assiette de Roastbeef froid	1/4	28.00
Bouquet de salade et frites fribourgeoises		

Assiette de jambon de la borne froid	4	26.00
Salade de pommes de terre		

« Plats Terroir Fribourgeois »

Assiette de jambon de la borne	1/4	28.00
Gratin gruérien et fagots de haricots au lard		

Filet de sandre meunière	4	32.00
Pommes persillées et légumes du marché		

Tournedos de bœuf grillé de chez Clément	1/4	45.00
Frites fribourgeoises et légumes du marché		

Lasagne de légumes et coulis de tomate	3	24.00
--	---	-------

« Terroir Thaïlandais »

Filet de bœuf sauté au basilic thaï et riz basmati à volonté	2	28.00
--	---	-------



Demi-canard croustillant	2	28.00
Curry rouge de légumes et riz basmati à volonté		

Dés de tofu sauté au curry rouge et légumes	2/3	28.00
---	-----	-------

« Terroir Thaïlandais »

Pad thaï de poulet aux cacahuètes et oignons de printemps	2	24.00
---	---	-------

Pad thaï de crevettes aux cacahuètes et oignons de printemps	2	28.00
--	---	-------

« Desserts Terroir Fribourgeois »

Meringues de Botterens et crème double de la Gruyère	1/3/4	9.00
--	-------	------

Salade de fruits frais	1/2	6.00
------------------------	-----	------

Boule de glace du jour	la boule	3.50
------------------------	----------	------

Vins blancs en bouteille servis au verre (1 dl.)

CHEYRES « L'envol »	5.60
---------------------	------

Association des vignerons broyards - Cheyres
Cépages : Pinot Gris, Chardonnay

RIEX « Domaine de l'hôpital »	6.00
-------------------------------	------

Hôpital des bourgeois de la ville de Fribourg
Cépages : Chasselas

Chardonnay Torrontés "Organic"	5.60
--------------------------------	------

Tupungato Valley de Uco, Argentina, Famille Jean Bousquet
Cépage : 50% Chardonnay 50% Torrontes

Vin rosé en bouteille servi au verre (1 dl.)

Château Val Joanis « Cuvée Joséphine 2019 »	5.60
---	------

Côtes du Lubéron rosé Propriétaire : Château Val Joanis, Pertuis
Cépages : Syrah, Grenache.

Vins rouges en bouteille servis au verre (1 dl.)

CHEYRES Rouge AOC	5.50
-------------------	------

Assemblage de nobles cépages rouges
Morand Frères La Tour-de-Trême

GIGONDAS « Château RASPAIL » 2015	9.50
-----------------------------------	------

Christian Meffre – Propriétaire
Cépages : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

CHÂTEAU CASTERA 2011	12.00
----------------------	-------

Propriétaire : Thomas C. Press
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot.