

Restaurant



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

Ouverture du lundi au vendredi de 18h30 à 22h30

The menu of the “Terroirs Fribourgeois and Thai” Restaurant offers you local and Thai dishes.

**Open from Monday to Friday
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 Freitag
von 18.30 Uhr bis 22.30 Uhr**



LES PROMESSES D'UN PRODUIT CERTIFIÉ
100 % de produits fribourgeois, des zones franches
et une réduction des transports.

Intolérances alimentaires
Pour toute intolérance et allergie,
notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner.

« Moules de Bouchot AOP du Mont Saint-Michel »

Selon votre choix : 24.00

Marinière : échalotes, persil, vin blanc

Poulette : échalotes, vin blanc, crème, ciboulette


Au Bleu de Grangeneuve : (1^{er} prix au Swiss Cheese Awards)


Tomate provençale : échalotes, romarin, tomate

Accompagné de frites ou riz basmati

« Entrées »

Salade verte 8.00

 Salade montagnarde au cube de Gruyère
et julienne de jambon cru 16.00

 Tartare de bœuf coupé au couteau 120gr. 21.00
et salade

« Entrées Terroir Thaïlandais »

Rouleaux de printemps aux légumes 12.00
sauce aigre douce

Brochettes de poulet satay et sauce cacahuète 10.00


« Soupe »

 Soupe de courge 10.00

« Soupe Terroir Thaïlandais »

Soupe de courge au curry rouge et lait de coco 12.00

« Plats Terroir Fribourgeois »

 Tartare de bœuf coupé au couteau 200gr. 35.00
avec frites fribourgeoises et salade

Steak de porc grillé 32.00
Sauce moutarde


 Tournedos de bœuf grillé 45.00
de chez la boucherie Clément à Épendes

 Filets de truite de Belfaux 26.00
sautés meunières


Nos plats sont accompagnés de légumes
et au choix de frites ou riz basmati

« Terroir Thaïlandais »

Emincé de porc et légumes à l'aigre doux 24.00
et riz basmati

 Pad thaï de crevettes aux cacahuètes 28.00
et oignons de printemps

« Terroir Thaïlandais »

 Filet de bœuf sauté au basilic thaï et riz basmati 28.00

Demi-canard croustillant sur curry rouge de légumes
et riz basmati 28.00

Dès de tofu sauté au curry rouge et légumes 24.00

« Desserts Terroir Fribourgeois »

Meringues de Botterens 9.00
et crème double de la Gruyère

Salade de fruits frais 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% Torrontés

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.