

## LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u>	<u>En plat</u>
	CHF	CHF
Salade de mesclun du pays	8.-	
Salade mêlée de saison aux herbes du jardin	14.-	
Pochouse ( <i>soupe de poissons du lac</i> ) rouille, croûton	15.-	
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"	23.-	40.-
Cassolette de ris de veau, morilles et petits légumes printaniers	23.-	
Escargots du canton de Fribourg dans leurs coquilles, beurre maison	6p. 16.-	12p. 30.-
Salade de dent-de-lion du pays campagnarde à l'huile de noix (Œufs de Grandvaux, croûtons, lardons)	19.-	30.-
Salade de dent-de-lion du pays au vinaigre balsamique de vin cuit, croûtons et dés de saumon d'Alaska	23.-	35.-

## LES PLATS DE SAISON

Souris d'agneau braisée aux épices de l'Orient <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	NZ	42.-
Entrecôte de bœuf "Viande de nos Monts" grillée, beurre à l'échalote <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	CH	45.-
Aiguillettes de canette aux clémentines <i>Riz, jardinière de légumes</i>	FR	41.-
Rognons de veau à la moutarde de chasselas <i>Rösti, jardinière de légumes</i>	CH	36.-
Pluma de porc Iberico à la plancha, jus acidulé aux câpres et citron vert <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	ES	50.-
Tomahawk de porc du pays grillé, sauce aux morilles, <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	CH	40.-
Risotto du Vully à l'ail des ours de la région		27.-

## LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

\* Selon pêche et arrivage

*Filets de perche frais du lac Léman meunière ou aux amandes	180 gr.	CH	45.-
*Filets de perche frais d'élevage meunière ou aux amandes	180 gr.	F ou CH	
<i>Salade verte, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare</i>			
<hr/>			
*Filets de perche frais importés meunière ou aux amandes	180 gr.	EU	41.-
<i>Salade verte, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare</i>			
<hr/>			
Tartare de bœuf « Viande de nos Monts » coupé au couteau, Pain toasté et beurre	150 gr.	CH	32.-
		<i>supplément pommes frites</i>	5.-
<hr/>			

***Un anniversaire, une fête, une surprise :  
Demandez nos bons cadeaux sur une spatule***

## LES VINS DU MOMENT EN BOUTEILLE

		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b><i>Vin blanc</i></b>					
• Chasselas primeur non filtré 2024					
• H. et V. Chollet, Aran Domaine Mermetus	<b>Btl. 43.-</b>	7.--	14.--	21.--	35.--
<hr/>					
• Calamin « AOC Grand cru », 2023 Union Vinicole, Cully	<b>Btl. 48.-</b>	7.40	14.80	22.20	37.--
<hr/>					
<b><i>Vin rouge</i></b>					
• Merlot, Riex 2023 Domaine Denis Fauquex, Riex	<b>Btl. 54.-</b>	8.30	16.60	24.90	41.50
<hr/>					
• Vigneron de la semaine		De 6.80	à 9.80		
<hr/>					
<b><i>Mousseux</i></b>					
• Lavaux'secco Jean Duboux, Riex	<b>Btl. 50.-</b>	8.50	La coupe		
<hr/>					

TVA 8.1 % incluse