CARTE RESTAURANT

Soir et W-end Uniquement

NOS TAPAS

Les Classiques

- Guacamole et chips Tex-Mex 9
- Olives Taggiasche Nord Italie 5
- Fromage « Vacherin Fribourgeois » (Alpage / fromage gras à pâte mi-dure / lait cru) / toasts 11
- Tartare de bœuf classique et toasts 15
- Samossas aux 3 fromages et poires confites 12
- Grignottes de poulet au thym et citron 10
- Nachos au cheddar / guacamole / sauce bravas / pickles piments verts 12
- Portion de frites 6
- Portion de frites façon Poutine (jus de viande / cheddar / raclette AOP / lard fumé / BBQ sauce) 9
- Crostini au chèvre de Grimisuat et miel 10
- Falafels au potiron / mayonnaise au curry 10
- Mini rouleaux de printemps aux légumes / mayonnaise au curry 9
- Duo de crevettes panées / sauce sweet chili 11

Les Tartinades maison

- Rillettes de saumon Ecosse aux fines herbes / toasts 12
- Tartinade butternut aux oignons caramélisés / toast 11
- Tapenade d'olives noires au basilic / toasts 9

Du Moment

- Wrap façon « Caesar » (poulet / lardons / œuf dur / grana padano / sauce Caesar) 12
- Polenta onctueuse / Camembert / pomme rôtie / grana padano / miel 12
- Tataki de thon à l'asiatique (gingembre confit ; wasabi ; wakamé ; teriyaki sauce ; coriandre) 18
- Pain pita / effiloché de bœuf / sauce blanche / tomate / oignon / piments 15
- Poêlée de calamars à la Provençale 14

Restaurant-Bar

Giorgio

Romain Robreteau & Gourdon Damien

CARTE RESTAURANT

Soir et W-end Uniquement

LES INCONTOURNABLES TARTARES

Coupés au couteau main, accompagné de frites et pain grillé.

- Le Classique : Rumsteak de bœuf / assaisonnements maison. 28 / 36 / 46
- L'Asiatique: Rumsteack de bœuf CH / gingembre confit / coriandre / sauce soja / graine de sésame / wakame / assaisonnement maison 30 / 38 / 48
- Végétarien : Tofu / wakame / gingembre / poivrons / sésame / noix de cajou / ail / curry rouge / sauce soja / tomate / assaisonnements. 29

NOS CLASSIQUES

- Roastbeef artisanal accompagné de frites et salade, sauce tartare maison. 27
- Burger « Américain » : Bœuf / rösti de pommes de terre / tomate / oignons confit / œuf au plat / cheddar / bacon fumé / oignons frits. Accompagné de frites et sauce tartare. 29
- Chèvre chaud de Grimisuat au miel de romarin sur sa saladine gourmande. 18 / 27

LA VIANDE ET LE POISSON DE LA SEMAINE

- Carré de porc « basse température » / purée de carotte au romarin / gratin dauphinois / carotte fane 25
- Filet de sébaste / lamelles de courgette / beurre blanc au citron vert / lentilles vertes 25

DESSERTS MAISON ET FROMAGE

- Fondant au chocolat noir au cœur de caramel beurre salé / glace mascarpone / Chantilly vanillée (15 minutes de cuisson) 15
- Café gourmand (expresso mousseux et ses douceurs). 14
- Crème brulée au Carambar 10
- Dessert de la semaine. 9

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Romain Robreteau & Gourdon Damien

CARTE RESTAURANT

Soir et W-end Uniquement

Provenances des viandes et poissons : Bœuf CH/DE ; Poulet FR/CH ; Porc CH ; Gambas VN ; Saumon fumée SCO ; Veau CH ; Porc CH ; Agneau IRL/NZ ; Thon VN ; Perche PL ; Foie Gras FR ; Œuf CH/FR ; Bun's FR ; Pain torsadé CH

Les prix indiqués sont en Francs Suisse

Romain Robreteau & Gourdon Damien