

VINS SUISSE

VIN BLANC OUVERT	dl	5 dl
Fendant AOC de Sierre	4.60	23.00
Johannisberg AOC	5.00	25.00
Vully blanc Côtelines / DOMAINE DE CHAMBAZ	4.60	23.00

VIN BLANC	btl
Fendant AOC de Sierre	42.00
Johannisberg AOC / CÉPAGE SYLVANER	46.00
Petite Arvine AOC / LES SEILLES, FULLY	60.00
Heida AOC, La Leyraz / CÉPAGE SAVAGNIN	60.00
Vully blanc Côtelines / DOMAINE DE CHAMBAZ	44.00
Freiburger / DOMAINE DE CHAMBAZ	60.00
Traminer du Vully / DOMAINE DE CHAMBAZ	70.00

VIN ROSÉ	dl	5 dl	btl
Dôle Blanche AOC Valais	4.40	23.00	—
Nez Noir AOC / MERLOT, SYRAH, GAMARET	—	—	44.00

VIN ROUGE OUVERT	dl	5 dl
Dôle AOC	4.40	23.00
Vully, Pinot Noir / DOMAINE DE CHAMBAZ	4.40	23.00

VIN ROUGE	1/2 btl	btl
Pinot Noir AOC / COTEAUX DE SIERRE	—	44.00
Nez Noir AOC / MERLOT, SYRAH, GAMARET	—	46.00
Syrah AOC Créta-Plan	—	60.00
Château Lichten AOC / CORNALIN, HUMAGNE, SYRAH	—	60.00
Cornalin AOC / DOMAINE MONTIBEAUX	—	60.00
Tourmentin AOC / DOMAINE ROUVINEZ	—	65.00
Cœur du Domaine AOC / CORNALIN, HUMAGNE, SYRAH	—	85.00
Vully Pinot Noir / DOMAINE DE CHAMBAZ	—	46.00
Vully Rouge Marc Aurèle	—	48.00
ASS. PINOT NOIR, GAMAY, GARANOIR, DIOLINOIR		
Pinot Noir Blanchet / DOMAINE DE CHAMBAZ	—	80.00

VINS DE NOS VOISINS

		btl
Barbera D’Alba Vigna’d Pierin	ITALIE	55.00
Chablis AOC / CHARDONNAY	FRANCE	60.00
Château Castera	FRANCE	65.00
CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR		
Châteauneuf-du-Pape	FRANCE	85.00
DOMAINE L’ABBÉ DÎNE		
Château Rosier 2023	FRANCE	85.00
ST EMILION		
Les Pagodes de Cos	FRANCE	140.00
2° VIN DE COS D’ESTOURNEL		



CARTE

Bol de salade du buffet	6.00
Grande salade du buffet	14.00
Assiette froide	28.00

MENU DE LUNDI AU VENDREDI	18.50
½ MENU DU JOUR	14.00
Suggestion du dragon	16.00
Suggestion minute	24.00
Suggestion du Chef	30.00

Burger Fribourg-Gottéron	25.00
PAIN AOP, GRUYÈRE AOP, VIANDE BOEUF ET VEAU (160 GR)	
OIGNONS CONFITS SAFRANÉS, SERVI AVEC FRITES	
Fondue moitié-moitié 250g	26.00
50% GRUYÈRE AOP ET 50% VACHERIN AOP	
SERVI AVEC PATATES ET PAIN	
Poulet au panier	26.00
À LA MOUTARDE ET AUX HERBES ,SALADE VERTE ET FRITES	
Entrecôte de bœuf	36.00
BEURRE MAISON, POMMES FRITES, LÉGUMES DU MOMENT	
Tartare de bœuf (150g de viande)	32.00
PAIN TOAST ET BEURRE	

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION	
FONDUE CHINOISE	42.00
BŒUF, POULET, SERVI AVEC FRITES ET PETITE SALADE	

	ENFANTS	ADULTES
Chicken nuggets et frites	14.00	16.00
Pâtes nature	10.00	—
Pâtes du dragon (Sauce tomate)	12.00	16.00

DESSERTS	
Dessert du jour	5.50
Meringue crème double	12.00
AVEC BOULE DE GLACE VANILLE	14.50

SPORTCAFÉ

MINÉRALES SPORTIFS ET BOUTEILLES

SPORTIF AU VERRE	2 dl	3 dl	5 dl
Thé froid citron, eau minérale avec et sans gaz, Pepsi	3.70	4.20	5.50

MINÉRALES

Pepsi	3 dl	5.00
Pepsi Zero	3 dl	5.00
Jus de pomme Ramseier	3 dl	5.00
Rivella rouge	3 dl	5.00
Granini jus de fruits	2.0 dl	5.00
Eau minérale avec et sans gaz	1L	10.00
Red Bull et Organics	2.5 dl	6.00
San bitter	1 dl	5.00
Alpinesse	2 dl	5.00
—		
Sirops Morand	3 dl	2.00

BOISSON À L'EMPORTER		(PET)
Pepsi, eau minérale avec et sans gaz, Thé froid, Jus de pomme	5 dl	4.00

CAFÉS, CHOCOLAT ET THÉS

Café, espresso, ristretto		4.00
Latte Macchiato		4.80
Cappuccino		4.80
Renversé		4.20
Café viennois		4.80
Chocolat viennois		4.80
Ovo / Chocolat froid		4.20
Chocolat chaud ou froid	2.5 dl	4.20
Verre de lait	3 dl	3.50
Thé		4.00

CHAMPAGNE / MOUSSEUX

	FLÔTE	BTL	1.5L
Laurent-Perrier	—	140.00	260.00
Prosecco	9.00	45.00	—

BIÈRES

PRESSION	2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal blonde	4.00	4.60	6.40
La Gottéron	4.20	4.70	6.60
Bière saisonnière	4.20	4.70	6.60
Valaisanne Pale Ale	4.70	5.40	7.50

BOUTEILLES

La valaisanne	3.3 dl	6.00
Cardinal sans alcool	3.3 dl	5.50
Eve	2.75 dl	6.00
Cidre Somersby Apple	3.33 dl	6.00

SPIRITUEUX

Amaretto Isola Verde	28°	4 cl	6.00
Limoncello	28°	4 cl	6.00
Abricotine AOP	37.5°	2 cl	8.00
MORAND			
Williamine®	37.5°	2 cl	8.00
MORAND			
Douce de® abricot	30°	2 cl	8.00
Baileys Irish Cream	17°	4 cl	8.00
Calvados	40°	2 cl	8.00
DU PAYS DE L'AUGE MORIN			
Grappa Barolo blanche	41°	2 cl	7.00
Grappa Amarone brune	41°	2 cl	9.00
Kirsch	37.5°	2 cl	6.00
Pommes	37.5°	2 cl	6.00
Pruneaux	40°	2 cl	6.00
Ricard	45°	2 cl	6.00
Vieille prune Morin	40°	2 cl	8.00
Gin Finsburg	40°	4 cl	10.00
Gin (sans alcool)	—	4 cl	8.00
Martini (Bianco)	15.5°	4 cl	6.00
Rhum (blanc)	40°	4 cl	10.00
Rhum (brun)	40°	4 cl	12.00
ANEJA RESERVA			
Suze	20°	4 cl	6.00
Tequila Sierra	38°	4 cl	10.00
Tequila Antiguo Aneja	38°	4 cl	14.00
Vodka Xellent swiss vodka	40°	4 cl	12.00
Vodka	40°	4 cl	10.00
Cognac Godeau XO	40°	4 cl	12.00
Whisky Clan Fraser	40°	4 cl	10.00
(SINGLE MALT)			
—			
Bon père Williamine®	20°	4 cl	6.00
Liqueur de gingembre du Dragon	19.2°	4 cl	7.00
Poire à Botzi AOP	40°	2 cl	7.00
Spritz		COCKTAIL	10.00
Dragon Mule		COCKTAIL	12.00