

GARTE

SPORTCAFÉ

| | |
|-------------------------|-------|
| Bol de salade du buffet | 6.00 |
| Grande salade du buffet | 14.00 |
| Assiette froid d'Epagny | 28.00 |

Menu du jour avec salade 18.50

Rostbeef 25.00
SERVI AVEC FRITES ET SAUCE TARTARE MAISON

Fondue moitié-moitié 26.00
50 % GRUYÈRE AOP ET 50% VACHERIN AOP
SERVI AVEC PATATES ET PAIN

Burger Fribourg-Gottéron 25.00
PAIN AOP, GRUYÈRE AOP, VIANDE BŒUF ET VEAU (160 GR)
OIGNONS CONFITS SAFRANÉS, SERVI AVEC FRITES

Wraps de légumes de saison 18.00
ACCOMPAGNÉS DE SAUCE TZATSIKI

Suggestion «fraîcheur» du moment 20.00

Suggestion minute 24.00

Suggestion du Chef 30.00

(UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION)

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

| | ENFANTS | ADULTES |
|---|---------|---------|
| Pâtes du dragon | 12.00 | 16.00 |
| Pâtes nature au beurre | 10.00 | — |
| Chicken nuggets et frites | 14.00 | 16.00 |
| ½ Menu du jour (EN SEMAINE UNIQUEMENT) | 14.00 | — |

DESSERTS

| | |
|-------------------------------|-------|
| Dessert du jour | 5.50 |
| Meringue glacée, crème double | 12.00 |
| Proposition de la semaine | 10.00 |

MINÉRALES SPORTIFS ET BOUTEILLES

SPORTIF AU VERRE

| | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|--|------|------|------|
|--|------|------|------|

| | | | |
|--|------|------|------|
| Nestea, Henniez (bleu / vert), Coca-Cola, Fanta | 3.70 | 4.00 | 5.30 |
|--|------|------|------|

MINÉRALES

| | | |
|-----------------------------|--------|-------|
| Coca-Cola | 3.3 dl | 5.00 |
| Coca-Cola Zero | 3.3 dl | 5.00 |
| Jus de pomme Ramseier | 3.3 dl | 5.00 |
| Rivella rouge | 3.3 dl | 5.00 |
| Granini orange | 2.0 dl | 5.00 |
| Henniez verte / bleu | 1L | 10.00 |
| Red Bull | 2.5 dl | 6.00 |
| San bitter | 1 dl | 5.00 |
| Sanpellegrino Acqua Tonica | 2 dl | 5.00 |
| Sanpellegrino Aranciata Bio | 2 dl | 5.00 |
| — | | |
| Sirops Morand | 3 dl | 2,00 |

BOISSON À L'EMPORTER (PET)

| | | |
|---|------|------|
| Henniez, Fanta, Thé froid, Coca-Cola, 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 |

BIÈRES

PRESSION

| | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|---------------------|------|------|------|
| Cardinal blonde | 4.00 | 4.60 | 6.40 |
| Cardinal blanche | 4.20 | 4.70 | 6.60 |
| Bière saisonnière | 4.20 | 4.70 | 6.60 |
| Valaisanne Pale Ale | 4.70 | 5.40 | 7.50 |

BOUTEILLES

| | | |
|----------------------|---------|------|
| Grimbergen blanche | 2.5 dl | 6.00 |
| Grimbergen ambre | 2.5 dl | 6.00 |
| Carlsberg | 2.5 dl | 6.00 |
| Cardinal sans alcool | 3.33 dl | 5.50 |
| Eve | 2.75 dl | 6.00 |
| Cidre Somersby Apple | 3.33 dl | 6.00 |

SPIRITUEUX

| | | | |
|--|-------|----------|-------|
| Abricot LA VALADIÈRE | 37.5° | 2 cl | 7.00 |
| Reine Margot Williams LA VALADIÈRE | 37.5° | 2 cl | 7.00 |
| Amaretto Isola Verde | 28° | 4 cl | 6.00 |
| Limoncello | 28° | 4 cl | 6.00 |
| Baileys Irish Cream | 17° | 4 cl | 8.00 |
| Calvados DU PAYS DE L'AUGE MORIN | 40° | 2 cl | 8.00 |
| 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 Escape 7 | 40° | 4 cl | 10.00 |
| Gin Fluère (sans alcool) | – | 4 cl | 8.00 |
| Martini | 15.5° | 4 cl | 6.00 |
| Rhum Escape 7 (blanc) | 40° | 4 cl | 10.00 |
| Rhum Escape 7 (brun) ANEJA RESERVA | 40° | 4 cl | 12.00 |
| Suze | 20° | 4 cl | 6.00 |
| Tequila Sierra | 38° | 4 cl | 10.00 |
| Tequila Antiquo 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 (SINGLE MALT) | 40° | 4 cl | 10.00 |
| Whisky Glenfarclas 10 ans (SINGLE MALT) | 40° | 4 cl | 14.00 |
| Whisky Glenfarclas 15 ans (SINGLE MALT) | 46° | 4 cl | 15.00 |
| — | | | |
| Apérol Spritz | | Cocktail | 8.00 |
| Dragon Mule | | Cocktail | 12.00 |

CHAMPAGNE / MOUSSEUX

| | FLÛTE | BTL | 1.5 L |
|-----------------|-------|-------|--------|
| Bernard Rémy FR | | 90.00 | 140.00 |
| Prosecco | 9.00 | 45.00 | – |

VINS SUISSE

VIN BLANC OUVERT

| | dl | 5dl |
|---|------|-------|
| 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

| | bte |
|---|-------|
| 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 |
| Traminer du Vully DOMAINE DE CHAMBAZ | 80.00 |

VIN ROSÉ

| | dl | 5 dl | bte |
|---|------|-------|-------|
| Dôle Blanche AOC Valais | 4.40 | 23.00 | - |
| Nez Noir AOC ASSEMBLAGE MERLOT, SYRAH, GAMARET | - | - | 44.00 |

VIN ROUGE OUVERT

| | dl | 5 dl |
|--|------|-------|
| Dôle AOC | 4.40 | 23.00 |
| Vully, Pinot Noir – DOMAINE CHAMBAZ | 4.40 | 23.00 |

VIN ROUGE

| | 1/2 bte | bte |
|--|---------|-------|
| Pinot Noir AOC COTEAUX DE SIERRE | - | 44.00 |
| Nez Noir AOC ASSEMBLAGE MERLOT, SYRAH, GAMARET | - | 46.00 |
| Syrah AOC Créta-Plan | - | 60.00 |
| Château Lichten AOC ASSEMBLAGE CORNALIN, HUMAGNE, SYRAH | - | 60.00 |
| Cornalin AOC DOMAINE MONTIBEUX | - | 60.00 |
| Tourmentin AOC DOMAINE ROUVINEZ | 42.00 | 65.00 |
| Cœur du Domaine AOC ASSEMBLAGE CORNALIN, HUMAGNE, SYRAH | - | 85.00 |
| Vully Pinot Noir DOMAINE DE CHAMBAZ | - | 46.00 |
| Vully, Roches Grises ASSEMBLAGE GALOTTA, MARA, PINOT NOIR DOMAINE DE CHAMBAZ | - | 55.00 |

VIN ROUGE ÉTRANGER

| | | 1/2 bte |
|---|--------|---------|
| Château Castera CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR | FRANCE | 35.00 |
| Barbera D'Alba Vigna'd Pierin | ITALIE | 55.00 |
| Château Neuf du pape DOMAINE L'ABBÉ DÎNE | FRANCE | 85.00 |
| Château Castera CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR | FRANCE | 65.00 |
| Château Lagrange St-julien 3 ^E CRU CLASSÉ | FRANCE | 110.00 |