

## Carte



### Entrées et mets au fromage

<i>Croquante verte - petite</i>	<i>7.00</i>
<i>Croquante verte - grande</i>	<i>10.00</i>
<i>Mêlée du marché</i>	<i>9.00</i>
<i>Mêlée du marché - grande</i>	<i>12.00</i>
<i>Crème de courges curry gingembre</i>	<i>12.00</i>
<i>Salade paysanne (croûtons, lardons, œuf)</i>	<i>18.00</i>
<i>Soupe de chalet maison</i>	<i>12.00</i>
<i>Fondue moitié-moitié (chez Sylvio)</i>	<i>22.00</i>
<i>Fondue vacherin cave fribourgeoise</i>	<i>22.00</i>
<i>Croûte au fromage, jambon et œuf</i>	<i>20.00</i>
<i>Roesti au lard, fromage et œuf</i>	<i>19.00</i>
<i>Planchette du terroir</i>	<i>18.00</i>
<i>Scampi au curry vert et petits légumes</i>	<i>24.00</i>

## Suites et fondues à discrétion

Tête de veau sauce Greibiche	24.00
Pieds de porc au porto et petits légumes	25.00
Tripes à la tomate – pommes nature	23.00
Cordon bleu de volaille (maison)	24.00
Ravioles de bolet et truffes à la crème	26.00
Steak de bœuf café de Paris (maison)	26.00
Côte de veau à la crème ciboulette	38.00
Magret de canard au vin cuit	36.00
Charbonnade de bœuf (grillé)	39.00
Bourguignonne de bœuf (dans l'huile)	34.00
Japonaise de bœuf (dans un bouillon)	34.00

*Les fondues sont accompagnées d'une salade,  
de frites et différentes sauces*

## Les desserts



<i>Sorbet Colonel (citron, vodka blanche)</i>	<i>9.50</i>
<i>Coupe Baileys (Baileys Irish Cream)</i>	<i>9.50</i>
<i>Sorbet Armailli (abricot, abricotine)</i>	<i>9.50</i>
<i>Crème brûlée (maison)</i>	<i>10.00</i>

<i>Meringues, crème double</i>	<i>10.50</i>
<i>Meringues glacées crème double</i>	<i>12.00</i>
<i>Meringues crème double Amaretto</i>	<i>10.50</i>
<i>Meringues glacées</i>	<i>9.50</i>
<i>Tarte Tatin glace vanille</i>	<i>12.00</i>



*Demandez notre carte des glaces*

## Les vins en top Blancs et Rouges ouverts



	Top	dl
Fendant « domaine des Crêts »	19.00	3.70
Vully « les Côtelines »	20.00	4.00
Epesse « Henri Badoux »	25.00	5.00
Johannisberg « Rouvinez »	25.00	5.00
Petite Arvine sèche administrateurs	25.00	5.00
Yvorne « les Avy »	25.00	5.00
Rosé Dôle blanche du Valais	19.00	3.70
Pinot noir « Coteaux de Sierre »	21.00	4.60
Goron « Vocat »	18.00	3.50
Rioja Marques del p « Espagne »	29.00	6.00
Humagne Administrateurs	30.00	6.00
Syrah Administrateurs	30.00	6.00
Cornalin Administrateurs	30.00	6.00
Pichon Bonnin	30.00	6.00

## Nos vins en bouteille 75cl



### Blancs Suisse

<i>Païn d Sierre de Chez Vocat</i>	<i>49.00</i>
<i>Yvorne Maison Blanche</i>	<i>58.00</i>
<i>Dôle blanche Rouvinez</i>	<i>48.00</i>
<i>Muscat d'Ollon Rouvinez</i>	<i>50.00</i>



### Rouges Suisse

<i>Merlot les Titans AOC du Valais</i>	<i>69.00</i>
<i>Château d'Allaman</i>	<i>49.00</i>
<i>Dôle de Sierre Sang de l'Enfer</i>	<i>48.00</i>
<i>Pinot Noir Ad – fût de chêne</i>	<i>50.00</i>
<i>Syrah Administrateurs – fût de chêne</i>	<i>58.00</i>
<i>Humagne Administrateurs – fût de chêne</i>	<i>59.00</i>
<i>Cornalin Administrateurs</i>	<i>59.00</i>
<i>Electus – assemblage Valais Mundi 2011</i>	<i>180.00</i>



### Rouges France

<i>Châteauneuf du Pape famille Quiot</i>	<i>60.00</i>
<i>Gigondas domaine Grd Montmirail</i>	<i>58.00</i>
<i>Châteauneuf du Pape Clos l'Oratoire</i>	<i>59.00</i>
<i>Vieux Télégraphe 2013</i>	<i>120.00</i>

### Rouges Espagne

<i>Rioja Marques Del Puerto</i>	<i>43.00</i>
<i>Salie Salentino DOC Boscolo</i>	<i>3</i>

9.00

Primitivo Del Salento Boscolo 40.00

### Champagne

Brut D'Armanville Pinot/Chardonnay 85.00

### Nos digestifs et liqueurs

Pomme 3.50

Poire à Botzi 7.00

Pruneaux 4.50

Abricotine, Williamine, Gentiane 5.00

Coing, Grappa fior di vite 5.00

Calvados Boulard 10.00

Cognac Napoléon 10.00

Cognac XO 18.00

Chartreuse 7.00

Amaretto 8.00

Baileys, Porto 7.00

Marc de Vin 6.00

Vieille Prune

8.00

## Pour information

Menu du jour à midi – du mardi au vendredi  
20.00

18.00 avec entrée ou dessert

16.00 le plat

Le lundi 14.00 avec le café en buffet

10.00 à l'emporter

Buffet de salades aussi à l'emporter – 6.00

Service traiteur, chef à domicile, manifestations.

Visitez notre site [www.lebistrotduparc.ch](http://www.lebistrotduparc.ch)

E-mail [lebistrotduparc@bluewin.ch](mailto:lebistrotduparc@bluewin.ch)

## Provenance des viandes

Bœuf, veau, porc, volaille

Suisse et Argentine

Fromage

Suisse

Gambas

Brésil et Asie

Nous vous souhaitons un bon appétit

Nos prix sont en francs suisses, tva comprise 7.7%



Mais aussi...

Menu du jour à l'emporté pour 10.-

Menu du lundi midi en buffet avec le café 14.-

Service traiteur, Chef à domicile, manifestations.

Notre site : [www.lebistrotduparc.ch](http://www.lebistrotduparc.ch)

Email : [lebistrotduparc@bluewin.ch](mailto:lebistrotduparc@bluewin.ch)