

Carte



Entrées et mets au fromage

<i>Croquante verte - petite</i>	<i>9.00</i>
<i>Croquante verte - grande</i>	<i>12.00</i>
<i>Mêlée du marché</i>	<i>10.00</i>
<i>Mêlée du marché - grande</i>	<i>14.00</i>
<i>Crème de courges au gingembre</i>	<i>15.00</i>
<i>Salade paysanne (croûtons, lardons, œuf)</i>	<i>18.00</i>
<i>Soupe de chalet maison</i>	<i>15.00</i>
<i>Fondue moitié-moitié (chez Sylvio)</i>	<i>24.00</i>
<i>Fondue vacherin cave fribourgeoise</i>	<i>24.00</i>
<i>Croûte au fromage, jambon et œuf</i>	<i>22.00</i>
<i>Roesti au lard, fromage et œuf</i>	<i>21.00</i>
<i>Planchette du terroir</i>	<i>22.00</i>
<i>Scampis au curry vert et petits légumes</i>	<i>24.00</i>

Suites et fondues à discrétion

Filet de bœuf au poivre noir	48.00
Trippes à la tomate pommes nature	22.00
Cordon bleu de volaille (maison)	24.00
Ravioles de bolet et truffes à la crème	26.00
Steak de bœuf café de Paris (maison)	38.00
Côte de veau à la crème ciboulette	42.00
Langue de bœuf sauce aux câpres	25.00
Pieds de porc braisés au pinot roesti	24.00
Charbonnade de bœuf (grillé)	45.00
Bourguignonne de bœuf (dans l'huile)	42.00
Japonaise de bœuf (dans un bouillon)	42.00

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

Les desserts



Sorbet Colonel (citron, vodka blanche)	9.50
Coupe Baileys (Baileys Irish Cream)	9.50
Sorbet Armailli (abricot, abricotine)	9.50
Crème brûlée (maison)	10.00
Boule de glace	3.50

Demandez notre carte des glaces

Meringues, crème double	10.50
Meringues glacées crème double	12.00
Meringues crème double Amaretto	10.50
Meringues glacées	9.50



Les vins en top Blancs et Rouges ouverts



	Top	dl
<i>Fendant Provin</i>	<i>19.00</i>	<i>3.70</i>
<i>Fendant domaine des Crêts</i>	<i>19.00</i>	<i>3.70</i>
<i>Vully Château de Praz</i>	<i>20.00</i>	<i>4.00</i>
<i>Johannisberg Vocat</i>	<i>25.00</i>	<i>5.00</i>
<i>Petite Arvine sèche administrateurs</i>	<i>25.00</i>	<i>5.00</i>
<i>Yvorne les Avy</i>	<i>25.00</i>	<i>5.00</i>
<i>Chardonne blanc Cossy J-F</i>	<i>20.00</i>	<i>4.00</i>
<i>Rosé Dôle blanche du Valais</i>	<i>19.00</i>	<i>3.70</i>
<i>Pinot noir Provin</i>	<i>21.00</i>	<i>4.60</i>
<i>Rioja Marques del p « Espagne »</i>	<i>30.00</i>	<i>6.00</i>
<i>Humagne Administrateurs</i>	<i>30.00</i>	<i>6.00</i>
<i>Syrah Administrateurs</i>	<i>30.00</i>	<i>6.00</i>
<i>Cornalin Administrateurs</i>	<i>30.00</i>	<i>6.00</i>

Nos vins en bouteille 75cl



Blancs Suisse

<i>Pain 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>80.00</i>
<i>Château d'Allaman</i>	<i>55.00</i>
<i>Dôle de Sierre Sang de l'Enfer</i>	<i>53.00</i>
<i>Pinot Noir Ad – fût de chêne</i>	<i>55.00</i>
<i>Syrah Administrateurs – fût de chêne</i>	<i>60.00</i>
<i>Humagne Administrateurs – fût de chêne</i>	<i>63.00</i>
<i>Cornalin Administrateurs</i>	<i>65.00</i>
<i>Electus – assemblage Valais Mundi 2011</i>	<i>230.00</i>



Rouges France

<i>Châteauneuf du Pape famille Quiot</i>	<i>70.00</i>
<i>Gigondas domaine Grd Montmirail</i>	<i>65.00</i>
<i>Châteauneuf du Pape Clos l'Oratoire</i>	<i>66.00</i>
<i>Vieux Télégraphe 2013</i>	<i>150.00</i>

Rouges Espagne et Italie

<i>Rioja Marques Del Puerto</i>	<i>45.00</i>
<i>Salie Salentino DOC Boscolo</i>	<i>39.00</i>
<i>Primitivo Del Salento Boscolo</i>	<i>40.00</i>

Champagne

<i>Brut D'Armanville Pinot/Chardonnay</i>	<i>120.00</i>
---	---------------

Nos digestifs et liqueurs

<i>Pomme</i>	<i>3.50</i>
<i>Poire à Botzi</i>	<i>7.00</i>
<i>Pruneaux</i>	<i>5.00</i>
<i>Abricotine, Williamine, Gentiane</i>	<i>7.00</i>
<i>Coing, Grappa fior di vite</i>	<i>7.00</i>
<i>Calvados Boulard</i>	<i>10.00</i>
<i>Cognac Napoléon</i>	<i>10.00</i>
<i>Cognac XO</i>	<i>18.00</i>
<i>Chartreuse</i>	<i>7.00</i>
<i>Amaretto</i>	<i>8.00</i>
<i>Baileys, Porto</i>	<i>7.00</i>
<i>Marc de Vin</i>	<i>6.00</i>
<i>Vieille Prune</i>	<i>8.00</i>

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

15.00 à l'emporter

Buffet de salades aussi à l'emporter – 6.00

Service traiteur, chef à domicile, manifestations.

Visitez notre site www.lebistrotduparc.ch

E-mail lebistrotduparc@bluewin.ch

Provenance des viandes

Bœuf, veau, porc, volaille	Suisse et Argentine
Fromage	Suisse
Gambas	Brésil et Asie
Chasse	de la région

Nous vous souhaitons un bon appétit

Nos prix sont en francs suisses, tva comprise 7.70%



Mais aussi...

Menu du jour à l'emporté pour 15.-

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

Service traiteur, Chef à domicile, manifestations.

Notre site : www.lebistrotduparc.ch

Email : lebistrotduparc@bluewin.ch