

RESTAURANT LE DZODZET

À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

🌿 **Onion rings solo** 9.-
ou à partager 15.-
Rondelle d'oignons frits en beignets, sauce tartare
Allergènes: lactose, gluten, oeufs, anhydride sulfureux, sulfites, soja, poisson, froment

🌿 **Nachos cheddar gratiné** 16.-
1 à 3 sauces possible (salsa, guacamole, cheddar)

POUR BIEN COMMENCER

🌿 **La verte attitude** 9.-
Mélange de salade verte, tomates cerise, vinaigrette maison *Allergènes: moutarde*

🌿 **Le classique de Grand-maman** 13.-
Mélange de salade verte, œufs mayonnaise et oignons frits (DE) *Allergènes: moutarde*

Gourmandise estivale 18.-
Mélange de salade verte, melon, concombre, tomate de saison, jambon cru (CH), gressins
Allergènes: moutarde

Salade Caesar 24.-
Mélange de salade verte, poulet (THAï), tomate de saison, œuf dur, Grana Padano, oignons séchés, croûtons à l'ail, sauce Caesar
Allergènes: soja, oeufs, lactose, moutarde, poisson

🌿 **Fraîcheur italienne** 18.-
Tomate de saison, mozzarella di bufala (CH) 100g, pesto Genovese, gressins, huile d'olive, crème balsamique
Allergènes: lactose, gluten, anhydride sulfureux, sulfites

Carpaccio de boeuf & Grana Panado 19.-
Fines tranche de boeuf (CH) mariné à l'huile d'olive
Allergènes: lactose

LES PETITS GOURMANDS

Menu enfant 15.-
Steak haché pur bœuf,
Fish & Chips ou Tender poulet.
Garniture au choix
1 boule de glace ou sorbet + 1 boisson soft

NOS BURGERS SIGNATURE

Chef, oui chef ! 30.-
Bun brioché, viande de boeuf haché, salade verte, vacherin, sauce tartare, lard fumé grillé, oignons croustillant (IT-CH) Garniture au choix.
Allergènes: lactose, gluten, oeufs, anhydride sulfureux, sulfites, soja, poisson, froment

Guaca-Craquant 29.-
Bun brioché, crunchy chicken burger, salade, vacherin, sauce tartare, guacamole (CH) Garniture au choix.
Allergènes: lactose, gluten, oeufs, anhydride sulfureux, sulfites, soja, poisson, froment

PIÈCES DE VIANDE & CLASSIQUE DE LA MAISON

Tartare de bœuf minute 30.-
Viande de bœuf d'origine suisse 140g assaisonnée
servi avec frites et salade verte
Allergènes: moutarde, soja

Tenders poulet (DE) 27.-
servi avec sauce tartare et frites
Allergènes: gluten, oeufs, moutarde, soja

Rosbif sauce tartare (CH) 29.-
environ 160g
servi avec sauce tartare et frites
Allergènes: gluten, oeufs, moutarde, soja

♠ **Rumsteak de bœuf (CH)** 39.-
environ 170g, café de Paris
servi avec frites et salade verte
Allergènes: moutarde, froment

SAVEURS DE LA MER ET DU LAC

Fish and chips 28.-
Filet de perche frits en tempura, sauce tartare (RU) Garniture au choix
Allergènes: lactose, gluten, oeufs

L'INSTANT VÉGÉTAL

🌿 **Rondinis aux asperges verte** 28.-
farciées aux asperges vertes et ricotta, pesto genovese, copeaux de Grana Padano
Allergènes: gluten, lactose, oeufs

LES ACCOMPAGNEMENTS À VOTRE CHOIX

Frites, riz, légumes, pâtes

Les plats marqués du symbole ♠ font l'objet d'un supplément de 6.- pour les détenteurs d'un forfait Casino ou d'un Passeport Gourmand

Pour toute question concernant la présence d'allergènes dans nos plats, notre personnel se tient volontiers à votre disposition.
Nous certifions la provenance de nos viandes : Bœuf : Suisse, Italie - Poulet : Suisse, Thaïlande - Agneau : Nouvelle-Zélande, Pays de Galles
Veau : Suisse - Porc : Suisse - Cheval : EU - Crevettes : - Vietnam - Perches : Pologne, Russie

DESSERTS

Meringues artisanales de la Gruyère et crème double 13.-

Café gourmand 13.-
Assiette de mini gourmandise
Allergènes: gluten, lactose, oeufs, fruits à coque

Café Fribourgeois 13.-
Pain d'anis, croquet, mini meringue, crème double et bricelet (produits locaux)
Allergènes: gluten, lactose, oeufs

Moelleux chocolat au coulis de fruits rouges 14.-
Moelleux chocolat, cœur coulant, coulis de fruits rouges, chantilly
Allergènes: gluten, lactose, oeufs

COUPES GLACÉES À CHOIX

La boule 4.-
Glaces: Vanille bourbon de Madagascar, Chocolat intense cacao et Guanaja, Caramel Isigny, Noix de coco, Café (100% arabica), Pistache de Sicile

Sorbets: Clémentine Corse IGP, Pêche de vignes Mt-Lyonnais, Poire Mt-Lyonnais, Citron de Sicile, Cassis noir de Bourgogne, Framboise

COUPES ALCOOLISÉS

Colonel 14.-
Sorbet citron & Vodka 2cl

Londonienne 14.-
Citron de Sicile & Gin 2cl

Nuit de Bourgogne 14.-
Cassis noir de Bourgogne & Gin 2cl

Belle Hélène givré 14.-
Poire du Mt-Lyonnais & Williamine 2cl

Clémentine impériale 14.-
Clémentine Corse IGP & Grand Marnier 2cl

BOISSONS CHAUDES

Thé, infusion, café, espresso, ristretto, renversé 4.50

Cappuccino 6.50

BOISSONS SANS ALCOOL/SOFT

Coca, Coca zéro, Thé froid citron, Ramseier, Schweppes citron ou tonic 33cl 5.80

Rivella rouge 33cl 6.-

San Pellegrino bitter 10cl 5.50

Red Bull 25cl 6.90

Jus de fruit Granini (orange, ananas, cocktail de fruits, tomate) 20cl 6.-

Eaux minérales

Henniez bleu, verte 50cl 6.-
75cl 7.70

VINS BLANCS

Cure d'Attalens 1DL 8.- 75cl 53.-
Chasselas - Grand Cru Lavaux AOC

Maurice Gay 1883 1DL 8.- 75cl 53.-
Johannisberg - Valais AOC

Henri Sauvignon 1DL 9.- 75cl 59.-
Vaud AOC

La Licorne Viognier 1DL 9.- 75cl 59.-
Vaud AOC

VINS ROUGES

Maurice Gay 1883 1DL 7.50 75cl 49.-
Pinot Noir - Valais AOC

Les Mazots Gamay 1DL 7.- 75cl 45.-

Châteauneuf-du-Pape 75cl 79.-
Domaine du Père Caboché - AOC

Henri de Villamont 75cl 69.-
Le Village - Savigny-Les-Beaune

Château Cap de Faugères 75cl 59.-
AOC Bordeaux

Ripasso del Valpolicella DOC 1DL 9.- 75cl 57.-

Volte dell'Ornellaia IGP Toscana 75cl 61.-

Ribera del Duero 1DL 7.50 75cl 49.-
M. Chapoutier

VIN ROSÉ

Oeil de Perdrix Château d'Auvernier 1DL 8.- 75cl 51.-
Neuchâtel AOC

APÉRITIFS

Aperol Spritz 15.-
Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Mojito 15.-
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

Pommery la coupe 17.-

Prosecco la coupe 9.-

Campari 25% 4cl 7.50

Martini blanc ou rouge 15% 4cl 7.50

Suze 20% 4cl 7.50

Ricard 45% 4cl 7.50

Kir vin blanc (cassis) 1dl 8.-

Kir royal (cassis) 1dl 15.-

BIÈRES

Cardinal Pression 5.2% 3dl 5.50

Cardinal Pression 5.2% 5dl 8.-

BIÈRE BOUTEILLE

Valaisanne sans alcool 33cl 8.-