

RESTAURANT LE DZODZET

POUR BIEN COMMENCER

La verte attitude	8.-
Mélange de salade verte, tomates cerise, vinaigrette maison	
Chèvre & Délice de pommes	18.-
Mélange de salade, chèvre chaud au miel sur pain grillé, tomates cerises, julienne de pommes, noix, vinaigrette maison	
Bisque de Homard Tradition & Croquant à l'ail	12.-
Bisque de homard, cognac, crème, croûtons à l'ail	
Carpaccio de Langoustine Signature	15.-
Marinade à base de citron vert, huile d'olives et grains de vanille, pignons de pin concassés (Afrique du sud)	
La gourmandise Nordique	20.-
Mélange de salade verte, saumon fumé, noix, cranberries, oeufs durs, tomate cherry, sauce miel moutarde légère (NO-SCT)	
Marbré de foie gras de canard mi-cuit	21.-
Toast doré (FR)	
Le classique de Grand maman	13.-
Mélange de salade verte, œufs mayonnaise et oignons frits (DE)	
Salade Caesar	20.-
Mélange de salade verte, poulet, tomates, œuf dur, Grana Padano, oignons séché, sauce Caesar (THAI)	

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.	
Guaca-Craquant	29.-
Bun brioché, crunchy chicken burger, salade, vacherin, sauce cocktail BBQ, guacamole (CH). Garniture au choix.	

PIÈCES DE VIANDE & CLASSIQUE DE LA MAISON

Tartare de bœuf (CH) 140g. Viande de bœuf d'origine Suisse assaisonnée. Servi avec des pommes frites et de la salade verte. (CH)	30.-
Crysypy chicken wing Servie avec sauce tartare et frites (DE)	27.-
♣ L'Entrecôte de bœuf Entrecôte de boeuf 180/200g, sauce morille (CH), garniture au choix	47.-
♣ L'Entrecôte cavalière Entrecôte de cheval 200g (EU), beurre l'ail, garniture au choix	40.-

SAVEURS DE LA MER ET DU LAC

Fish and chips Filet de perche frits en tempoura, sauce tartare. (RU), garniture au choix	24.-
Colombo de cervettes Black tigers Crevettes sautées, légumes asiatiques. Colombo, lait de coco (VIET)	32.-

L'INSTANT VÉGÉTAL

Saveurs citron & ricotta - pesto rosso Ravioli citron-ricotta. Pesto rosso maison, pignons de pin, grana Padano (CH)	28.-
--	------

LES ACCOMPAGNEMENTS

À VOTRE CHOIX

Frites, riz, légumes vapeur croquants

LES PETITS GOURMANDS

Menu enfant Steak Hache pur bœuf (IT-CH), Fish & Chips (RU), crispy chicken wing (DE). Garniture au choix Glaces ou sorbet 1 boules, 1 boissons soft	15.-
--	------

Nous certifions la provenance de nos viandes

Bœuf : Suisse, Italie / Poulet : Suisse, Thaïlande, Allemagne - Agneau : Nouvelle-Zélande, Irlande - Veau : Suisse - Porc : Suisse - Cheval : EU
Crevettes : Vietnam - Perches : Pologne, Russie

Pour toute consommation d'un «Forfait Casino», un supplément de CHF 6.- vous sera facturé pour chaque plat comportant le signe ♠

DESSERTS

Meringues artisanales de la région de la Gruyère et crème double

13.-

Café gourmand

Assiette de mini gourmandise

13.-

Café Fribourgeois

Pain d'anis, croquet, mini meringue, crème double et bricelet (produits locaux).

13.-

Moelleux chocolat

au coulis de fruits rouge

Moelleux chocolat, cœur coulant, coulis de fruits rouge, chantilly

14.-

COUPES GLACÉES ET ALCOOLISÉES

La boule

Citron, tiramisu, cookies caramel, vanille, noix de coco, café, menthe chocolat

3.-

La Danemark

Glace vanille, coulis chocolat, chantilly

13.-

Colonel

Sorbet citron & vodka (2cl)

13.-

L'irlandaise

Glace vanille & Baileys (2cl)

13.-

Deauville

Sorbet pomme & calvados (2cl)

13.-

La tropicale

Glace coco & Malibu (2 cl)

13.-

BOISSONS CHAUDES

Thé et 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

5.5.-

Red Bull

25cl

6.90

Jus de fruit Granini (orange, ananas, cocktail de fruits, tomate)

20cl

6.-

Eaux minérales

50cl

6.-

henniez bleu, verte

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 Caboche - 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

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 15%

4cl

7.50

Martini 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.-