

RESTAURANT LE DZODZET

POUR BIEN COMMENCER

La verte attitude 8.-
Mélange de salade verte, tomates cerise,
vinaigrette maison

Terrine de tradition 17.-
& Douceur de cassis
Terrine artisanal, saladine, pain grillé
et touche de gelée de cassis (CH)

Chèvre & Délice de pommes 18.-
Mélange de salade, chèvre chaud au miel
sur pain grillé, tomates cerises,
julienne de pommes, noix,
vinaigrette maison

Le classique de Grand maman 13.-
Mélange de salade verte œufs mayonnaise
et oignons frits (DE)

Gourmandise Automnale 19.-
Mélange de salade verte, cœurs d'artichaut,
tomates, œufs durs, lardons, Grana Padano,
Cranberry séchées, sauce Caesar (CH)

Salade Caesar 20.-
Mélange de salade verte, poulet,
tomates, œuf dur, Grana Padano,
oignons séché, sauce Caesar (THAI)

Croquant des Sous-Bois 18.-
Mélange de champignons sautés,
sauce crémeuse,
pain croquant à l'ail grillé

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.

Nous certifions la provenance de nos viandes
Boeuf : Suisse, Italie / Poulet : Suisse, Thaïlande, Allemagne
Agneau : Nouvelle- Zélande, Irlande
Veau : Suisse / Porc : Suisse / Cheval : EU / Crevettes : Vietnam
Perches : Pologne, Russie

PIÈCES DE VIANDE & CLASSIQUE DE LA MAISON

Tartare de bœuf 30.-
(CH) 140g. Viande de bœuf
d'origine Suisse assaisonnée.
Servi avec des pommes frites
et de la salade verte. (CH)

Crispy chicken wing 27.-
Servie avec sauce tartare et frites (DE)

♠ Entrecôte 47.-
Entrecôte de boeuf 180/200g, sauce morille (CH),
garniture au choix

♠ L'Entrecôte cavalière 40.-
Entrecôte de cheval 200g (EU), beurre l'ail,
garniture au choix

♠ Filet mignon de porc forestière 39.-
Filet mignon de porc (CH),
sauce au mélange de champignons,
garniture au choix

SAVEURS DE LA MER ET DU LAC

Fish and chips 24.-
Filet de perche frits en tempoura,
sauce tartare. (RU), garniture au choix

L'INSTANT VÉGÉTAL

Saveur des bois & Fromage frais 28.-
Rondinis aux bolets et fromage frais,
pesto Genovese maison,
pignons grillés et copeaux de Grana Padano

Les feuilletés forestier 25.-
Feuilletés garnis de champignons sautés, sauce cré-
meuse. Garniture au choix

LES ACCOMPAGNEMENTS

À VOTRE CHOIX

Frites, riz, légumes vapeur croquants

LES PETITS GOURMANDS

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

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 ALCOOLISES

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

vins blancs

Cure d'Attalens Chasselas - Grand Cru Lavaux AOC	1DL 8.-	75cl 53.-
Maurice Gay 1883 Johannisberg - Valais AOC	1DL 8.-	75cl 53.-
Henri Sauvignon Vaud AOC	1DL 9.-	75cl 59.-
La Licorne Viognier Vaud AOC	1DL 9.-	75cl 59.-

vins rouges

Maurice Gay 1883 Pinot Noir - Valais AOC	1DL 7.50	75cl 49.-
Les Mazots Gamay	1DL 7.-	75cl 45.-
Châteauneuf-du-Pape Domaine du Père Caboché - AOC		75cl 79.-
Henri de Villamont Le Village - Savigny-Les-Beaune		75cl 69.-
Château Cap de Faugères AOC Bordeaux		75cl 59.-
Ripasso del Valpolicella DOC	1DL 9.-	75cl 57.-
Volte dell Ornellaia IGP Toscana		75cl 61.-
Ribera del Duero M. Chapoutier	1DL 7.50	75cl 49.-

apéritifs

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange		15.-
Mojito Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne		15.-
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.-