

RESTAURANT LE DZODZET

POUR BIEN COMMENCER

La verte attitude
Mélange de salade verte, tomates cerise, vinaigrette maison

Terrine de tradition & Douceur de cassis
Terrine artisanal, salade, pain grillé et touche de gelée de cassis (CH)

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

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

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

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

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

NOS BURGERS SIGNATURE

Chef, oui chef!
Bun brioché, viande de boeuf haché, salade verte, vacherin, sauce tartare, lard fumé grillé, oignons croustillant (IT-CH). Garniture au choix.

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

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

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

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

13.- ♠ 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

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

20.-

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

18.-

Les feuilletés forestier 25.-
Feuilletés garnis de champignons sautés, sauce crèmeuse. 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 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.-