

Auberge de Rosé

Carte des Mets

Nous avons le plaisir de vous recevoir dans notre auberge.

Tous nos mets proposés à la carte sont préparés à la minute, vous en apprécierez chaque bouchée.

Nous vous souhaitons un agréable moment gustatif en notre compagnie !

Fabienne et Yvan Meuwly
Ainsi que tous nos collaborateurs

La Spécialité du Patron

◆

Le Tartare de bœuf coupé au couteau

◆

Agrémenté de Cognac, Whisky ou Vodka

ou

A l'Italienne
« Huile de truffe et copeaux de parmesan »

Servi avec toasts et beurre

◆

Grand 35.-

Petit 29.-

Pommes frites maison : supplément 4.50

Spécialités de poissons

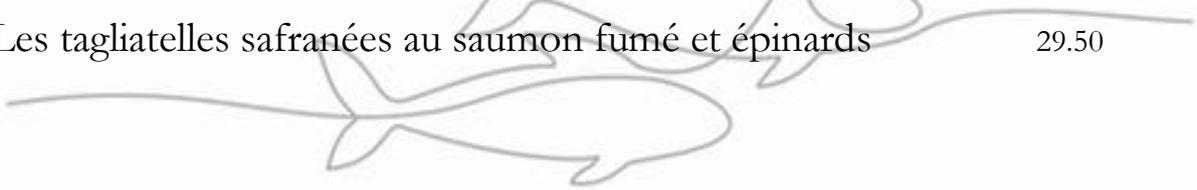
Les filets de perches façon meunière
pommes nature, légumes 36.-



La friture du lac de Morat, sauce tartare
pommes frites maison 35.-



Les tagliatelles safranées au saumon fumé et épinards 29.50



Végétarien

Le risotto aux bolets et pointes d'asperges
copeaux de parmesan 28.50



Les tagliatelles aux asperges et sauce morilles 30.-

Les Entrées

La salade verte 7.50



La salade mêlée 11.50



Le carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffe
et copeaux de parmesan 18.-



Les noix de St Jacques snackées sur fondue de poireaux
et julienne de légumes, sauce safranée 19.50

Pour nos jeunes hôtes (jusqu'à 12 ans)

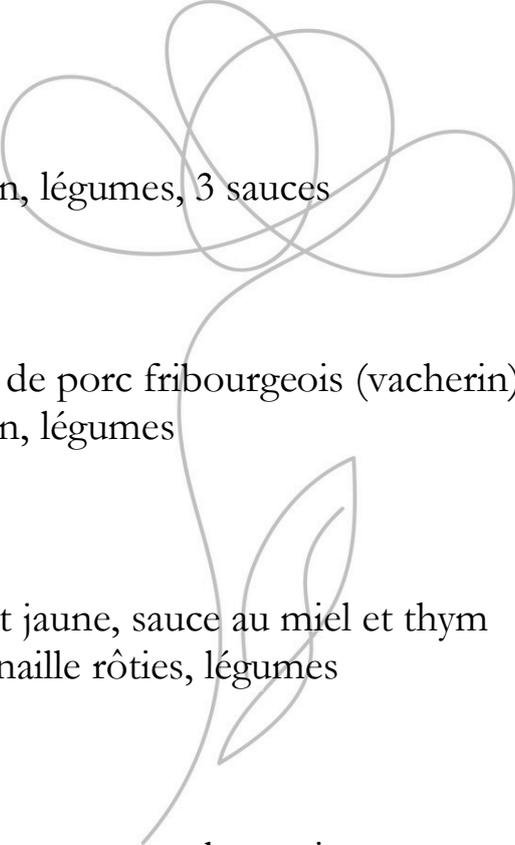
Les chicken nuggets (Swiss premium), pommes frites, légumes 15.-



Les pâtes à la sauce bolognaise 14.-

Les Suites

L'ardoise de bœuf Black Angus pommes frites maison, légumes, 3 sauces	44.-
♦	
L'ardoise de cheval pommes frites maison, légumes, 3 sauces	38.-
♦	
Le maxi cordon bleu de porc fribourgeois (vacherin) pommes frites maison, légumes	37.-
♦	
Le suprême de poulet jaune, sauce au miel et thym pommes de terre grenaille rôties, légumes	28.50
♦	
La saucisse à rôtir de porc, sauce lyonnaise pommes frites maison, légumes	27.-
♦	
La souris d'agneau de 12 heures pommes de terre grenailles rôties, petits légumes	36.-



Les Fondues à la viande

Servies au café dès 2 personnes
Une seule sorte de fondue servie par table

« Chinoise »

Entrecôte de bœuf
Salade composée
4 sauces maison et pommes frites fraîches

A volonté 34.- par personne

« Du Bois d'Amont »

Entrecôte de bœuf marinée, bouillon au vin rouge
Salade composée
4 sauces maison et pommes frites fraîches

A volonté 42.- par personne

... et au fromage

Fondue moitié-moitié

250g	25.-
300g	30.-

Pour votre information

Provenance des viandes et poissons :

Filets de perches : Estonie
Friture du Lac : Morat, Suisse
Saumon : Ecosse
Porc : Suisse
Agneau : Nouvelle Zélande
Bœuf : Suisse et Amérique du Sud
Cheval : Amérique du Sud

Nous sommes à l'écoute afin de vous renseigner sur la composition de nos mets et des allergènes.

TVA 8.1% incluse