

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

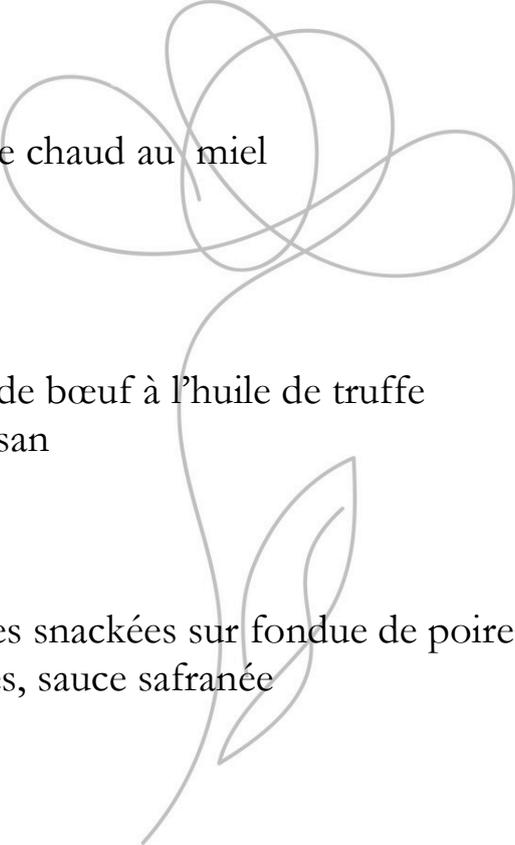
◆
Grand 35.-

Petit 29.-

Pommes frites maison : supplément 4.50

Les Entrées

La salade verte	7.50
♦	
La salade mêlée	11.50
♦	
Croustillant de chèvre chaud au miel et salade de feuilles	17.-/24.-
♦	
Le carpaccio de filet de bœuf à l'huile de truffe et copeaux de parmesan	18.-/29.-
♦	
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 spécialités de poissons

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

◆

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

◆

Les tagliatelles safranées au saumon fumé et épinards 29.50

Végétarien

Les linguines aux légumes et champignons façon asiatique 25.-

Les Suites

Le roastbeef froid (entrecôte), sauce tartare
pommes frites maison ou salade mêlée 31.-

◆

L'assiette fitness: suprême de poulet jaune au miel et soja
salade mêlée 28.-

◆

Le burger de bœuf du moment et sa garniture
pommes frites maison 26.-

◆

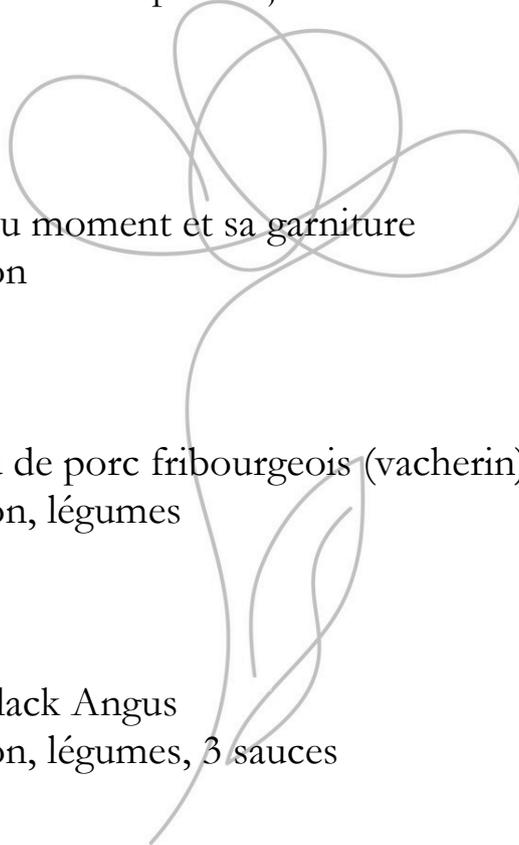
Le maxi cordon bleu de porc fribourgeois (vacherin)
pommes frites maison, légumes 37.-

◆

L'ardoise de bœuf Black Angus
pommes frites maison, légumes, 3 sauces 44.-

◆

L'ardoise de cheval
pommes frites maison, légumes, 3 sauces 38.-



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
Bœuf : Suisse et Amérique du Sud
Cheval : Amérique du Sud
Poulet : Suisse / France

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

TVA 8.1% incluse