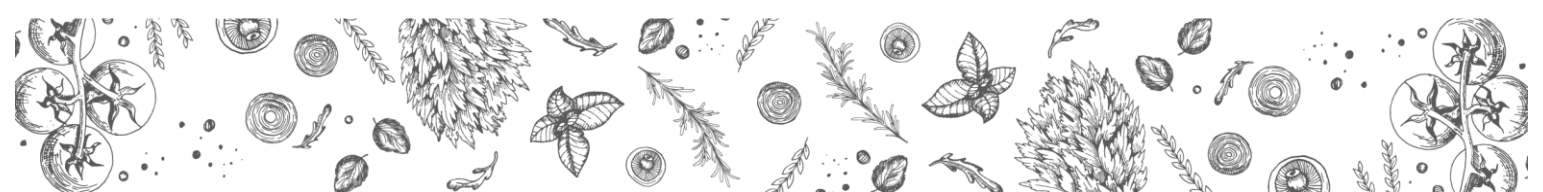




**RESTAURANT  
DU PORT**  
CHEVROUX

# CARTE HIVERNALE DES METS





## Les entrées

### Vorspeisen

<b>Salade verte</b> <i>Grüner Blattsalat</i>	7.-
<b>Salade mêlée</b> <i>Gemischter Salat</i>	9.-
<b>Salade de chèvre chaud</b> Tomme chaude panée, salade mêlée et fruits secs avec sauce balsamique et miel <i>Salat mit warmem Ziegenkäse: Panierter warmer Tomme, gemischter Salat und Trockenfrüchte mit Balsamico-Sauce und Honig</i>	19.-
<b>Salade de poulpe</b> Ail, ciboulette, herbes de provence et sa salade panachée <i>Oktopussalat: Knoblauch, Schnittlauch, Kräuter der Provence und Gemischter Salat</i>	30.-
<b>Bruschetta italiana</b> Tranches de pain grillé, dés de tomates aux herbes et huile d'olive <i>Getoastetes Brot, Tomaten, Kräuter und Olivenöl</i>	10.-
<b>Burratina sur baguette grillée</b> Fromage Italien Burratina, crème de maïs et tomates cherry <i>Italienischer Burratina-Käse, Maiscreme und Cherry-Tomaten</i>	18.-
<b>Velouté de courge</b> Avec coco et chantilly <i>Mit Kokos und Schlagsahne</i>	11.-

## Les mets froids

### Kalte Gerichte

<b>Tartare traditionnel de bœuf (coupé au couteau, 200gr.)</b> Câpres, cornichons, oignons, persil, ketchup, huile d'olive et paprika <i>Traditionelles Rindstatar: Kapern, Gewürzgurken, Zwiebeln, Petersilie, Ketchup, Olivenöl und Paprikapulver</i>	36.-
<b>Tartare de bœuf du chef (coupé au couteau, 200gr.)</b> Coco, mangue, fromage frais et oignons croustillants <i>Rindstatar vom Chefkoch: Kokosnuss, Mango, Frischkäse und knusprige Zwiebeln</i>	34.-
<b>Roastbeef</b> Avec sauce tartare et frites <i>Mit Tartarsauce und Pommes Frites</i>	28.-

**Garnitures:** nos tartares sont servis avec de la salade, des frites et des toasts  
**Beilagen:** unsere Tartar werden mit Salat, Pommes frites und Toast serviert



## Les poissons

### Fisch

<b>Filets de perche (frais, selon arrivage)</b>	<b>39.-</b>
Beurre aux poivrons ou sauce Chimichurri <i>Eglifilet (vom See, je nach Angebot): Paprikabutter oder Chimichurrisauce</i>	
<b>Filet de Sandre</b>	<b>27.-</b>
Beurre aux poivrons ou sauce Chimichurri <i>Zanderfilet: Paprikabutter oder Chimichurrisauce</i>	
<b>Polpo grigliato</b>	<b>34.-</b>
Tentacules de poulpe sautés à l'ail et herbes de provence <i>Gegrillter Tintenfisch: Tintenfischtentakel gebraten an Knoblauch und Kräutern</i>	

**Garnitures:** nos poissons sont servis avec des légumes et à choix: frites ou riz basmati

**Beilagen:** unsere Fischgerichte werden mit Gemüse und nach wahl: Pommes frites oder Basmatireis serviert

## Les burgers

### Unsere Burger

<b>Fribourgeois</b>	<b>24.-</b>
Viande de boeuf, cuchaule AOP, lard, gruyère, tomates, salade, oignons caramélisés, moutarde et aneth <i>Freiburger: Rindfleisch, Cuchaule AOP, Speck, Greyerzer, Tomaten, Salat, karamellisierte Zwiebeln, Senf und Dill</i>	
<b>Italien</b>	<b>26.-</b>
Viande de bœuf, mozzarella di bufala, rucola, salade, tomates, oignons rouges et pesto <i>Rindfleisch, Mozzarella di Bufala, Rucola, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Pesto</i>	
<b>Burger du chef</b>	<b>26.-</b>
Viande de bœuf, chorizo, maïs, crème d'avocat, oignons caramélisés, tomates, salade et sauce tomates épicée <i>Rindfleisch, Chorizo, Mais, Avocado creme, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, Salat und scharfe Tomatensauce</i>	
<b>Volaille</b>	<b>21.-</b>
Poitrine de poulet panée, avocat, tomates, salade, oignons caramélisés et sauce tartare <i>Panierte Pouletbrust, Avocado, Tomaten, Salat, karamellisierte Zwiebeln und Tartarsauce</i>	
<b>Végétarien</b>	<b>21.-</b>
Galette de légumes, salade, tomates, oignons caramélisés et sauce cocktail <i>Vegetarish: Gemüsetätschli, Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln und Cocktailsauce</i>	

**Garnitures:** nos burgers sont servis avec de la salade et des frites  
(sauces frites à choix: tartare/cocktail/curry)

**Beilagen:** unsere Burger werden mit Salat und Pommes Frites serviert  
(Pommes rites Sauce: Tartar/Cocktail/Curry)



## Les viandes

### Fleisch

<b>Entrecôte de bœuf (200gr.)</b> Beurre Café de Paris ou sauce aux poivrons <i>Rindsfilet: Café de Paris oder Paprikasauce</i>	<b>35.-</b>
<b>Cordon bleu de porc maison</b> Jambon cru et fromage vacherin <i>Hausgemachtes Schweinscordonbleu: Rohschinken und Vacherinkäse</i>	<b>30.-</b>
<b>Ballotines de volaille</b> Sauce aux champignons et courges <i>Pilz- und Kürbissauce</i>	<b>31.-</b>

**Garnitures:** nos viandes sont servies avec des légumes et à choix : pommes frites ou riz basmati

**Beilagen:** unsere Fleischgerichte werden mit Gemüse und nach Wahl: Pommes Frites oder Basmatireis serviert

## Les pâtes et risotto

### Teigwaren und Risotto

	<b>Petite</b>	<b>Grande</b>
<b>Penne du port</b> Crevettes sautées flambées au Cognac, herbes fraîches et crème tomatée <i>An Cognac flambierte Krevetten, frische Kräuter und Tomatenrahmsauce</i>	<b>24.-</b>	<b>28.-</b>
<b>Tagliatelle aux épinards</b> Jambon cru, burratina, crème d'épinards, oignons, ail et parmesan <i>Tagliatelles mit Spinat: Rohschinken, Burratina, Spinatcreme, Zwiebeln, Knoblauch und Parmesan</i>	<b>23.-</b>	<b>27.-</b>
<b>Risotto à la courge Butternut et burrata</b> <i>Risotto mit Butternutkürbis und Burrata</i>	<b>21.-</b>	<b>25.-</b>

**Sans gluten:** des pâtes sans gluten sont disponibles

**Glutenfrei:** Glutenfreie Teigwaren sind erhältlich



## Les P'tits Loups

### *Kindermenü*

#### **Le P'tit Glouton**

Nuggets de poulet, légumes et frites

*Chicken Nuggets mit Gemüse und Pommes Frites*

#### **Le P'tit Costaud**

Mini Burger de bœuf, légumes et frites

*Mini-Burger aus Rindfleisch, Gemüse und Pommes Frites*

**Tous les menus enfants sont à 14.- y compris 1 boule de glace à choix offerte**

**Alle Kindermenüs sind 14.- plus 1 Kugel Glace nach Wahl offeriert**

## Les desserts

### *Dessert*

#### **Crème brûlée à la lavande**

*Crème brûlée mit Lavendel*

**10.-**

#### **Tiramisu à l'orange**

*Tiramisu mit Orangen*

**10.-**

#### **Moelleux au chocolat**

Avec sa glace vanille

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern: mit Vanilleglace*

**12.-**

#### **Panna cotta**

A la coco et coulis de mangue

*Mit Kokosnuss und Mangocoulis*

**12.-**

#### **Café gourmand**

*Kaffee für Feinschmecker*

**13.-**

#### **Clafoutis aux pommes tiède**

Au Grand Marnier avec sa glace vanille

*Mit Grand Marnier und Vanilleglace*

**14.-**