

MINIGOLF DES POMMIERS

CARTE DES METS

SPEISEKARTE - MENU

11h30 à 13h45 et 18h à 21h30



Du mercredi au vendredi midi
Menu du Jour à 17.-

Partenaire



« Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

ENTREES - VORSPEISE - STARTERS

	Entrée	Plat
☪ Salade verte <i>Grüner Salat - Green Salad</i>	5.00	8.00
☪ Salade mêlée <i>Gemischter Salat - Mixed salad</i>	6.00	12.00
Tartare de saumon 90g salade, toasts et beurre <i>Lachs-Tartar - Salmon tartare</i>	20.00	

NOS TARTARES - TARTAREN - TARTARES

Tartare de bœuf	salade, toasts et beurre	200 g	27.00
<i>Rindstartar - beeftartar</i>	<i>Salat, Toast - Salad, toasts</i>	300 g	36.00
Tartare de saumon	salade, toasts et beurre	180g	29.00
<i>Lachs-Tartar - Salmon tartare</i>	<i>Salat, Toast - Salad, toasts</i>		

Notre spécialité :

Duo de tartare « bœuf et saumon »

Tartarduo « Rinds und Lachs »
Duo of tartare « Beef and salmon »



30.00

☪ Plat sans viande, ni poisson

VIANDES - FLEISCH - MEAT

Cordon-bleu Vaudois <i>Schweins Cordon-bleu</i> <i>Cordon-bleu of pork</i>	Boutefas - Maréchal <i>Boutefas - Käse Maréchal</i> <i>Boutefas - Maréchal cheese</i>	env. 200 g	27.00
Cordon-bleu de porc <i>Schweins Cordon-bleu</i> <i>Cordon-bleu of pork</i>	Jambon - fromage <i>Schinken - Käse</i> <i>Ham - cheese</i>	env. 200 g	25.00
Roastbeef <i>Roastbeef - Roastbeef</i>	Sauce tartare <i>Tartaresauce</i>	env. 170 g	30.00
Steak de boeuf <i>Rindssteak - Beef steak</i>	Beurre du Chef <i>Hausgemachte Butter - Home made butter</i>	env. 200 g	32.00



*Toutes nos viandes sont accompagnées d'une salade en entrée,
de légumes et frites.*

**Nos frites sont servies avec épice country (paprika).
Veuillez nous informer si vous souhaitez des frites au sel**



POISSON - FISCH - FISH

Friture de sandre, sauce tartare, frites, salade <i>Frittierte Zanderfilet - Fish and chips</i>	(200 g)	29.00
--	---------	-------

Provenance de la viande : porc, bœuf, poulet : Suisse
Provenance du poisson : Tartare de saumon : Norvège, Sandre : Pologne

ENFANTS & PETITES FAIMS - KINDER - KIDS

Mini friture de sandre, frites <i>Frittierte Zanderfilet mit pommes- Fish and chips</i>	env. 100g	15.00
Mini roastbeef, frites <i>Roastbeef - Roastbeef</i>	env. 90g	16.00
Mini cordon-bleu, frites <i>Mini Cordon-bleu - Mini Cordon-bleu</i>	env. 120g	16.00
Chicken nuggets, frites <i>Chicken Nuggets mit Pommes - Chicken nuggets</i>		10.00
Hamburger, frites <i>Hamburger mit Pommes - Hamburger with chips</i>		10.00
Cheeseburger, frites <i>Cheeseburger mit Pommes - Cheeseburger with chips</i>		10.50
☺ Portion de frites <i>Portion Pommes - French fries</i>		5.00

SNACKS - SNACKS - SNACKS

Hamburger		6.00
Cheeseburger		6.50
Panini jambon cru		6.00
Croque-Monsieur		7.00

Notre cuisine est réalisée avec des produits locaux et de saison dans la mesure du possible. Nous nous fournissons auprès des bouchers et maraichers de la région. Nous cuisinons comme à la maison en toute simplicité et avec amour des produits du terroir

PAS ENVIE DE FRITE ?
PRENEZ UN PLAT AVEC SALADE...

Roastbeef
Friture de sandre
Cordon-bleu
Steak de boeuf



VINS DU MOMENT



« Blanc de Noir »

Pascal Matthey, Vallamand-Dessus

DI 4.80

50 cl 24.00

« Garanoir »

Pascal Matthey, Vallamand-Dessus

DI 5.20

BT 36.00



L'AGENDA DU MINI

Juillet - Août - OUVERT 7/7

NOS FOURNISSEURS

Fromages	Laiterie du Camus à Estavayer-le-Lac
Glaces artisanales	L'Iceberg Citronné à Chabrey
Légumes	Maraichers : Baud, Hirschi, Beck à Cudrefin
Pain	Boulangerie de la Tour à Cudrefin Fournil de Séb à Lugnorre
Tartare de bœuf	Chez Grillon à Henniez
Viande	Boucherie Marti à Salavaux Boucherie de Saint-Aubin Sàrl

MINIGOLF

Lundi - Mardi De 10h à 22h (uniquement juillet - août)
Mercredi - Dimanche De 10h à 22h

JUILLET - AOUT et VACANCES DE NOEL OUVERT 7/7 !

Adultes et enfants	dès 16 ans	7.00
Tarif AVS et étudiants		6.00
Enfants	de 7 à 15 ans	5.00
Enfants	jusqu'à 7 ans	Gratuit
Groupes enfants	dès 10 personnes	3.00
Groupes adultes		5.00
Caution minigolf de nuit		10.00
Pèlerine du Minigolf		2.50

Anniversaire ou repas d'entreprise

Nous organisons volontiers votre anniversaire ou vos repas d'entreprise et pouvons vous réserver le restaurant en exclusivité.
Contactez-nous pour plus de renseignements.



Merci de votre visite, à bientôt !

PLANCHETTE « APERO »



Saucisse Frs. 8.-
Saucisse & Fromage : Frs. 10.-

« CUDREFIN AU FIL DU TEMPS »

En collaboration avec :



Intéressé par l'histoire de Cudrefin ? Parcourez notre minigolf et vous pourrez y découvrir tous les événements importants de notre Bourg sur des panneaux explicatifs.