



CUISINE
Ouverte

11h45 - 13h45
18h00 - 21h15

RESTAURANT

MENU

VOS
Réservations
+41 26 677 13 60
www.minigolf-lespommiers.ch



LES ENTRÉES

Potage de saison 8.-

Potage de saison avec des produits du terroir

Croute aux champignons 15.-

Croute aux champignons (mélange), petite salade mêlée

Terrine de saison 15.-

Salade mêlée de saison et de la région, terrine de saison de la Fine Boucherie a Salavaux

PATES ET RISOTTOS

Risotto aux bolets 25.-

Risotto carnaroli, oignons, beurre, bolets, pecorino romano

Aglio olio peperoncino* 20.-

Ail, huile d'olive, piment, persille

Carbonara 24.-

Guanciale d'Italie (bajoue), jaune d'œuf, poivre, grana padano et pecorino romano

*spaghetti ou fusilli

Plats végétariens

ESCALOPE FOIE GRAS

Escalope de foie gras + 9.-

Escalope de foie gras de France à rajouter sur une assiette de votre choix



VIANDES

Foie à la vénitienne 34.-

Foie à la Vénitienne, herbes du jardin, oignons, riz ou pâtes

Rognons de veau 34.-

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, crème, riz ou pâtes du jour

Hamburger de bœuf 23.-

Hamburger 100% black Angus suisse, cheddar, pain noir "maggia" sauce burger, frites

Cordon bleu de cou de porc 30.-

Cordon bleu de cou de porc, fromage à raclette, jambon cuit, frites et légumes du jour

Tartare de bœuf 30.-

Tartare de bœuf de la région, salade mêlée, pain et beurre

La pièce du boucher

Selon la disponibilité de notre boucher, frites et légumes

FONDUE

La fondue de Grandcour 23.-

Un mélange harmonieux de Gruyère maison et de Vacherin fribourgeois. Supplément pommes de terre 3.- (20min)

PLATS ENFANTS

Les nuggets 15.-

Nuggets de dinde 100% maison, frites, sauce

Pâtes au beurre et fromage 10.-

Fusilli au beurre et fromage

Frites 7.-