

Au Chalet

RESTAURANT

ENTREES - FINGER FOOD

Salade Verte	Fr. 8.-
Salade Mêlée	Fr. 12.-
Variation de Tomates en Carpaccio Marinées A la Mousse de Légumes et à la Coriandre	Fr. 13.-
Pain à l'Ail <i>Pâte à Pizza-Crème d'Ail-Origan</i>	Fr. 14.-
Gaspacho de Légumes Verts Rafraichis Feuilleté à l'Ail des Ours et Huile de Noix	Fr. 14.-
Bruschetta <i>4 Tranches : Tomates concassées-Basilic Vinaigre Balsamique-Oignons hachés-Ail</i>	Fr. 16.-
Antipasti <i>Courgettes Marinées-Artichauts-Aubergines Marinées-Bufala-Bruschetta</i>	Fr. 19.-
Salade de Poulpe, Sauce Vierge	Fr. 24.-
Espadon Façon Tataki Légumes Croquants Marinés au Citron Vert	Fr. 24.-
Salaisons du Pays (origine Suisse) <i>Viande Séchée, Jambon Cru, Saucisse, Lard Sec, Fromage</i>	Fr. 29.-

Nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats, susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances

Au Chalet

RESTAURANT

PÂTES

Spaghettis Carbonara Fr. 26.-

Pappardelles aux Crevettes Fr. 36.-

POISSONS

**Encornets Farcis à la Chair de Crabe Façon Provençale et Persillés
Riz Vénéré** Fr. 38.-

**Sandre en Habit Vert Cuit à la Vapeur - Crème de Petits Pois
Flan de Pommes de Terre à l'Ail des Ours** Fr. 43.-

VIANDES

Tartare de Bœuf à l'Italienne, Coupé au Couteau - Salade - Frites Maison Fr. 36.-
*Pignons de Pin - Tomates Séchées - Roquette - Copeaux de Parmesan - Huile d'Olive -
Vinaigre Balsamique*

**Suprême de Poulet Maïs en Ballotine - Emulsion au Cognac et aux Chanterelles
Lasagnette de Légumes** Fr. 39.-

**Rack de Porc Cuit à Basse Température (Fribourg) - Champignons Farcis
Purée de Carottes - Flan de Pommes de Terre à l'Ail des Ours** Fr. 42.-

Entrecôte de Bœuf Mariné (250gr) – Légumes de Saison – Frites Maison Fr. 46.-
Beurre Maison

Au Chalet

RESTAURANT

FONDUES À LA VIANDE (MIN 2 PERSONNES – 200 GR/PERS.)

Petite Salade Mêlée, Frites « Maison », Garnitures et Sauces « Maison »

La Bacchus (Bœuf), Bouillon au Vin Rouge, Oignons, Champignons, Légumes	Fr. 44.-
Au Chalet (Bœuf Mariné), Bouillon au Vin Rouge, Oignons, Champignons, Légumes	Fr. 47.-
Supplément Viande 100 gr.	Fr. 12.-

FONDUES AU FROMAGE (MIN 2 PERSONNES - 200GR/PERS.)

Fondue de l'Alpage de Mondralèche	Fr. 26.-
-----------------------------------	----------

PROVENANCE DE LA VIANDE

Bœuf (Suisse et Irlande), Porc (Fribourg), Poulet (Suisse), Escargots (Serbie)
Cuisine élaborée – Fait Minute – Merci pour votre patience

**AINSI QUE LES SUGGESTIONS DU MOMENT
AVEC DES PRODUITS DE SAISON**

Au Chalet

RESTAURANT

PIZZAS

aussi à l'emporter

		Petite	Normale
Margherita	Tomate, origan, mozzarella	Fr. 16.-	Fr. 17.-
Capricciosa	Tomate, origan, mozzarella, jambon	Fr. 17.-	Fr. 19.-
Santa Lucia	Tomate, origan, mozzarella, jambon, champignons frais	Fr. 19.-	Fr. 21.-
Napolitaine	Tomate, origan, mozzarella, anchois, câpres, olive	Fr. 19.-	Fr. 21.-
Calabraise	Tomate, origan, mozzarella, salami piquant	Fr. 20.-	Fr. 22.-
Alsacienne	Crème, oignons, mozzarella, lardons, fromage râpé	Fr. 20.-	Fr. 22.-
Mafioso	Tomate, origan, mozzarella, anchois, câpres, champignons frais, poivrons, piments	Fr. 20.-	Fr. 22.-
Calzone	Tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, oignons	Fr. 21.-	Fr. 23.-
Thon	Tomate, origan, mozzarella, ail, thon, tomates cerises	Fr. 21.-	Fr. 23.-
Végétarienne	Tomate, origan, mozzarella, champignons frais, courgettes, poivrons, aubergines	Fr. 22.-	Fr. 24.-
Orientale	Tomate, mozzarella, poivrons, olives, merguez, oignons	Fr. 22.-	Fr. 24.-
4 fromages	Tomate, origan, mozzarella, gorgonzola, fromage de chèvre, fromage à raclette	Fr. 23.-	Fr. 25.-
Campagnola	Tomate, origan, mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises, jambon de parme	Fr. 23.-	Fr. 25.-
Zodiaque	Tomate, mozzarella, fromage raclette, lard sec, jambon cru, viande séchée	Fr. 24.-	Fr. 26.-

Toutes nos pizzas peuvent être commandées sans gluten

Majoration du prix de Fr 5.- (droit de couvert) pour une commande d'une pizza pour deux personnes.