

## Offre de Menu



Chers clients,  
Déjà aujourd'hui, nous nous réjouissons de pouvoir  
vous accueillir avec vos invités.  
Composez votre menu individuellement ou choisissez parmi les  
diverses propositions de menus. Nous préparons également,  
pour vous, vos mets favoris qui ne se trouve pas sur notre carte,  
prenez simplement contact avec nous,  
nous vous conseillerons volontiers

**SALLE GRENETTE**  
PLACE DE NOTRE DAME 4  
1700 FRIBOURG  
TEL: 026 322 65 21  
FAX: 026 322 66 53  
[fribourg@restaurant-punkt.ch](mailto:fribourg@restaurant-punkt.ch)

# Amuses bouches

## Asia set

Edamame  
Brochette de bœuf Teryiaki  
Rouleaux de printemps aux légumes  
14.00

## Apéro 2

Figues aux lardons  
Verrines de poulet à l'ananas  
Quiche au Gruyère  
15.50

## Apéro 4

Crostino au foie gras tiède  
Viande séchée et jambon cru  
Morceaux de Parmesan  
18.00

## Apéro 1 (Végétarien)

Brochettes de légumes grillées  
Variations de feuilletés  
Mousse d'avocat au raifort  
13.50



## Apéro 5

Saumon fumé sur blinis  
Rissoles au chorizo  
Vérine de betterave rouge  
16.00

## Apéro 1

Crostino au jambon de la borne  
Brochettes de poulet au miel  
Dipps de légumes  
16.50

## Apéro 3

Verrine de crevettes au curry  
Canapé au jambon cru  
Olives aux herbes  
14.00

## Apéro 6

Brochette de poulet au pesto  
Quiche aux poireaux  
Mousse de carottes  
13.50

## Apéritif dinatoire Fribourgeois

„Cuchaule“ Pain au safran  
Variation de Dipps de légumes  
Toast au Vacherin fribourgeois  
Viandes froides viande séchée et jambon cru  
Plateaux de fromages  
Soupe du chalet  
Tarte flambée Flamm's aux saucissons  
Jambon de la borne, saucisson et salade de pommes de terre  
Meringue aux vermicelles de marrons et crème  
Salade de fruits  
Gâteau de „ Mont Vully“  
38.00

## Apéritif divers

### Flamm's, Tarte flambée

- Crème, oignons et lardons 14.00 pce
- Crème, vacherin fribourgeois 13.00 pce
- Crème, jambon champignons 14.00 pce

## Menu pour banquets (à partir de 20 pers.)

SALLE  
GRENETTE

### Spécialités locales

#### Menu A1

Salade de betterave rouge

\*

Macaroni d'alpage

Aux lardons, oignons, mousse aux pommes  
et Vacherin râpé

\*

Meringue à la crème double

37.00

#### Menu A2

Soupe du Chalet

\*

Gigot d'agneau aux raisins secs

Purée de pommes de terre et Haricots verts  
Poire à Botzi

\*

Assiette de fromages régionaux

44.00

#### Menu A3

Filet de truite fumé du Gottéron

\*

Langue de bœuf aux câpres

Avec jardinière de légumes

Pomme de terre nature

\*

Gâteau à la crème du vully

43.00

#### Menu A4

Potage à la citrouille avec de la cuchaule

\*

Délice de la Borne

Saucisson, lard, jambon à l'os,

Choux blancs et pommes nature

\*

Gâteau au vin cuit

39.00

### Menus de poisson

#### Menu B1

Terrine de légumes

\*

Filet de sandre aux olives

Pommes de terre nature

Courgettes jaunes au beurre

\*

Sorbet fruit de la passion

45.00

#### Menu B3

Crème de cerfeuil aux croutons

\*

Filets de rouget au beurre blanc

Pommes boulangère

Bouquet de légumes

\*

Salade de fruits frais

38.00

#### Menu B2

Saladine de mangue et poire

\*

Darne de saumon au safran

Riz sauvage

et haricots verts

\*

Mousse au citron

39.00

#### Menu B4

Gaspacho

\*

Médailles de lotte au piment

Risotto au citron vert

Aubergine sautée

\*

Tarte aux poires

45.00



## Menus de printemps

### Menu P1

Potage de fenouils aux amandes

\*

Gigot d'agneau aux herbes

Pommes boulangère

Brochette de légumes

\*

Sorbet au grapefruit

43.00

### Menu P2

Bouquet d'asperge sauce hollandaise

\*

Ballottine de poulet farcie

Polenta et délice de légumes

\*

Bavarois de mangue-citron

39.00

### Menu P3

Salade d'avocat et tomates

\*

Brochette de bœuf et veau au romarin

Nouilles au beurre

Bouquet de légumes

\*

Fraise diable

Au poivre et pastis

45.00



## Menus d'été

### Menu E1

Carpaccio de bœuf au parmesan

\*

Ravioli aux bolets et lardons

Clafoutis de légumes

Herbes fraîches

\*

Fraises au grand marnier

42.00

### Menu E2

Salade aux légumes grillés

\*

Emincé de veau aux olives

Pâtes au beurre

Tomate grillée

\*

Sorbet fruit de la passion

48.00

### Menu E3

Melon au jambon cru

\*

Filet mignons de porc au poivre rose

Knöpfli au beurre

Fenouils et carottes

\*

Tarte Tatin

45.00

### Menu E4

Salade de pois chiches à l'ail

\*

Entrecôte béarnaise

Gratin de pomme de terre

Bouquet de légumes

\*

Flan à la noix de coco

52.00

# Menus d'hiver

SALLE  
GRENETTE



## Menu W1

Salade Hivernale aux pommes  
Cerneaux de noix et lardons

\*

Longe de veau aux champignons  
Pommes Galette  
Choux de Bruxelles

\*

Génoise aux prunes  
48.00

## Menu W3

Salade de rampons aux croutons et œufs

\*

Entrecôte de bœuf au beurre poivré  
Pommes de terre au sel  
Poireaux à la crème

\*

Vermicelles de marrons aux meringues  
Crème double de Gruyère  
45.00

## Menu W5

Salade de saison au fromage de chèvre chaud

\*

Poitrine de poulet à la moutarde  
Riz créole et garniture

\*

Glace crème à la cannelle et compote de prunes

37.00

## Menu W7

Potage au pois jaune et chorizo

\*

Ragout de lapin aux olives  
Polenta gratiné au gruyère  
Navet glacé

\*

Apfel strudel  
42.00

## Menu W2

Velouté de courge à l'orange

\*

Médailles de porc en croustade  
Pappardelle tomate  
Brocoli aux amandes

\*

Crème brûlée et mandarine  
42.00

## Menu W4

Velouté de petits pois au Wasabi

\*

Roti de porc au thym et pignons de pins  
Galette de maïs  
Chou frisé braisé et tomates séchées

\*

Sorbet citron à la Vodka  
39.00

## Menu W6

Filet de canard fumé sur une salade roquette

\*

Rôti de veau et sauce au jambon cru  
Pommes sautées aux oignons  
Laitue à la vapeur et carottes

\*

Tiramisu fait maison  
46.00

## Menu W8

Saumon fumée aux herbes

\*

Médailles de bœuf sauce aux morilles  
Gratin de pommes de terre  
Légumes de saison

\*

Gâteaux à la rhubarbe  
63.50

## Suggestions



### Menu M1

Velouté de panais

\*

Saltimbocca de veau au jus de Marsala

Risotto au safran et parmesan

Brocoli à la vapeur

\*

Panna Cotta au chocolat blanc

54.00

### Menu M3

Crème de cerfeuil aux lardons

\*

Médailles de bœuf sauce échalotes

Pommes Galettes, bouquet de légumes

\*

Tourte aux pommes et crème à la cannelle

58.00

### Menu M5

Crème de légumes au citron

\*

Escalope de veau à la sauce aux bolets

Nouilles au beurre

Légumes à l'italienne

\*

Gâteau de prune avec son sorbet

48.00



### Menu M2

Fricassée de champignons

\*

Filets de porc aux trois poivres

Pâtes au beurre

Bouquet de légumes

\*

Salade de fruits frais avec glace noix de coco

56.00

### Menu M4

Salade de poulet au grapefruit

\*

Côtelette d'agneau en croute

Pomme parisienne, haricots verts

\*

Tiramisu fait maison

48.00

### Menu D4

Terrine au saumon et ricotta

\*

Escalope de dinde au jambon cru

Nouilles aux épinards

Bouquet de légumes

\*

Crumble aux pommes

39.00

## Végétariens

### Menu V1

Potage aux carottes et orange sanguine

\*

Ravioli aux légumes

Sauces crème aux pignons de pin

Légumes du jour

\*

Salade de fruits et sorbet

39.00

### Menu V3

Salade de saison aux noix et œufs

\*

Risotto aux légumes et parmesan

Beignet d'aubergine

\*

Flan caramel

37.00

### Menu V2

Salade de lentilles sur roquette et noix de cajou

\*

Poivrons farcis au tofu

Riz sauvage

Carottes jaunes étuvée

\*

Baies chaudes et glace vanille

36.00

### Menu V3

Crème de poireaux et tomates

\*

Pennes aux courgettes et pesto

Variations de légumes

\*

Gâteau aux abricots

33.00