

Entrées

| | | |
|---|-----------------------|---------------------|
| Salade verte à l'huile vierge et balsamique | | 8 |
| Buchette de foie gras de canard, fait maison au Sauternes et son chutney de figues | | 32 |
| Saladine de gambas tiède et crevettes roses au parfum de sésame | | 23 |
| Saumon fumé de Norvège garnie, toasts et beurre | | 25 |
| Cocktail de crevettes roses, sauce Calypso | | 23 |
| Planchette de viande séchée | | 23 |
| | en entrée | en plat |
| Croustillant de chèvre chaud au miel et son bouquet de saladine | 17 | 28 |
| | en entrée 3 pièces | en plat 6 pièces |
| Malakoffs faits maison, salade et viande séchée | 20 | 32 |

Suggestions les classiques

| | |
|---|----|
| Osso buco de veau à la milanaise, risotto crémeux | 39 |
| Joue de bœuf braisée à l'ancienne, risotto crémeux | 37 |
| Cordon bleu de poulet fait maison farci au jambon de dinde, au gorgonzola et mascarpone, frites paprika | 36 |
| Souris d'agneau à l'ancienne, risotto crémeux | 40 |

Fondues (prix par personne)

| | |
|-----------------------------|----|
| Fondue moitié-moitié | 28 |
| Fondue à la tomate | 29 |
| Fondue parfumée à la truffe | 32 |
| Fondue aux bolets | 32 |

Toutes les fondues sont pour deux personnes au minimum et sont servies avec pain fait maison et patates cuites.

Le fromage à fondue provient d'une fromagerie de Bulle dans la région de Fribourg.

Suggestions « *Al Dente* »

| | |
|---|----|
| Spaghettini al pomodoro et basilico | 24 |
| Spaghettini alla bolognese | 26 |
| Spaghettini aglio, olio, peperoncino | 23 |
| Lasagne de bœuf della Casa | 28 |
| Ravioli à l'homard, sauce homardine maison | 38 |
| Agnolotti ricotta et épinards | 32 |
| Risotto aux gambas et noix de st. Jacques, sauce homardine | 35 |
| Risotto aux bolets | 29 |
| Risotto aux morilles et son escalope de foie gras poêlée | 35 |
| Tagliatelle aux morilles | 28 |
| Tagliatelle aux 3 champignons (<i>bolets, morilles et champignons de Paris</i>) | 32 |
| Tagliatelle gambas et bolets | 35 |

Poissons

| | |
|---|----|
| Filets de perches meunières, sauce tartare, frites paprika | 33 |
| Filet de bar rôti sur peau, jus de crustacés, risotto crémeux | 38 |
| Duo de poulpe et calamars snacké et son écrasée de pommes de terre | 35 |

Viandes

| | |
|--|----|
| Secreto Iberico (<i>pièce de cochon Pata Negra</i>) et son jus de viande parfumée à la truffé, frites paprika | 40 |
| La caresse du Chef (<i>filet mignon de porc farci au foie gras et truffe noire d'été</i>), risotto crémeux | 40 |
| Tartare de bœuf et frites au paprika | 35 |
| Suprême de poularde (<i>sauce aux bolets ou morilles</i>), risotto crémeux | 38 |
| Faux-filet de bœuf*, risotto crémeux | 42 |
| Filet de bœuf*, risotto crémeux | 46 |

*Sauce au choix :

- Morilles
- Bolets
- Café de Paris