

LE SAUVAGE

le-sauvage.ch

**DÉCOUVREZ NOTRE BRUNCH SAUVAGE,
À CONSOMMER SUR PLACE OU À EMPORTER,
À PARTIR DU 2 MAI 2021**

Sucré

Cake (choco, banane, financier, yogurt, blé, etc) / Croissant /
Confiture et beurre / Pancake ou gouffre / Granola / Salade de fruit

Salé

Cake (olive, tomate, curcuma, herbes de provences, lard, oignons,
fromage) / Salade (riz, quinoa, taboulé, boulgour, lentilles, betteraves,
verte ou mèle) / Antipasti légumes ou dips de légumes sauce yogurt
ou gaspacho / Mini Rösti avec sauce et bacon ou chipolata, tomate,
oeuf / Mini Plat du Jour, bao, mini burger, hot-dog, wrap ou sandwich
/ Fromage / Tartare de poisson ou poisson mariné / Tartare de boeuf
ou charcuterie

Dessert

Meringue, crème double / Boule de glace / Mini dessert (tiramisu,
panna cotta, mousse, etc)

Sur place CHF 40.-

À emporter en panier pic-nic CHF 35.-
(dépot) CHF 25.-



le-sauvage.ch/menu

Pour la protection de la jeunesse, la loi interdit la vente de :
Vin, bière et cidre aux jeunes de moins de 16 ans / Spiritueux, apéritifs et alco pops
aux jeunes de moins de 18 ans (le personnel peut exiger une pièce d'identité).

adib.ch
amr

LE SAUVAGE

Les rêves ont une histoire.



À LA CARTE

À LA CARTE

à partir du 02.06

ENTRÉE VORSPEISE

Prix en CHF

Salade mesclun Mesclun-Salat	7
Salade César végétarienne / avec poulet Caesar Salat vegetarische / mit huhn	17 / 22
Trilogie de tomate suisse, roquette et poutargue / avec Bufala Trilogie aus schweizer Tomaten, Rucola und Bottarga / mit Bufala-mozzarella	16 / 21
Tartare de boeuf au saveur asiatique / en plat Rindertartar nach asiatischer Art / als Hauptgericht	19 / 32
Filet de rouget sauce yogourt, taboulé rafraichissant à la tomate et citron confit Filet von der Rotbarbe mit Joghurtsauce, erfrischendes Taboulé mit Tomate und Zitronenconfit	19

PLATS HAUPTGERICHT

Prix en CHF

Risotto à la pistache, bufala et tomates cherry confites Risotto mit Pistazien, Bufala und kandierten Kirschtomaten	27
Rack d'agneau (ANG) en croûte d'herbes, pommes de terre grenaille frits et courgettes sautées au paprika Lammrücken (ANG) in Kräuterkruste, Bratkartoffeln und gebratene Zucchini mit Paprika	43

Rack de Porc / Onglet de boeuf / Filet d'omble chevalier / Suprême de poulet	26 / 30 / 36 / 24
Schweinelende / Rinderfilet / Seesaiblingsfilet / Hähnchenbrust Garniture: Salade pommes de terre, oignons nouveau et mayonnaise / pommes de terre grenaille frits / salade de haricots verts, tomates séchées, persil et vinaigrette moutarde / salade lentille beluga, betterave et estragon Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Mayonnaise / gebratene kleine Kartoffeln / grüner Bohnensalat mit sonnengetrocknete Tomaten, Petersilie und Senfdressing / Salat aus Belugalinsen, Rote-Bete und Estragon Sauce: Tomate / Beurre aux herbes / BBQ miel et thym / Crème aux échalotes Tomatensauce / Kräuterbutter / Honig und Thymian BBQ / Schalottencreme	

DESSERTS DESSERT

Assiette de fromages Käseteller	12
Parfait glacé à la vanille, sauce chocolat et speculos Vanille Parfait glacé mit Schokoladensauce und Spekulatius	13
Cheesecake à la fraise Erdbeer-Käsekuchen	13
Palette de glaces et sorbets* Eis- und Sorbet-Palette	13
Meringue crème double, glace stracciatella* Meringue, Doppelrahm mit Stracciatella-Eis	14
La boule de glace* Kugel Eis*	4.5

*Glaces artisanales fribourgeoises

*Hausgemachtes eis aus Fribourg