

LE SAUVAGE

le-sauvage.ch

DÉCOUVREZ NOTRE BRUNCH SAUVAGE,
À CONSOMMER SUR PLACE
OU À EMPORTER

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 Provence, lard, oignons, fromage) / Salade (riz, quinoa, taboulé, boulgour, lentilles, betteraves, verte ou mêle) / 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.-
(dépôt) CHF 25.-

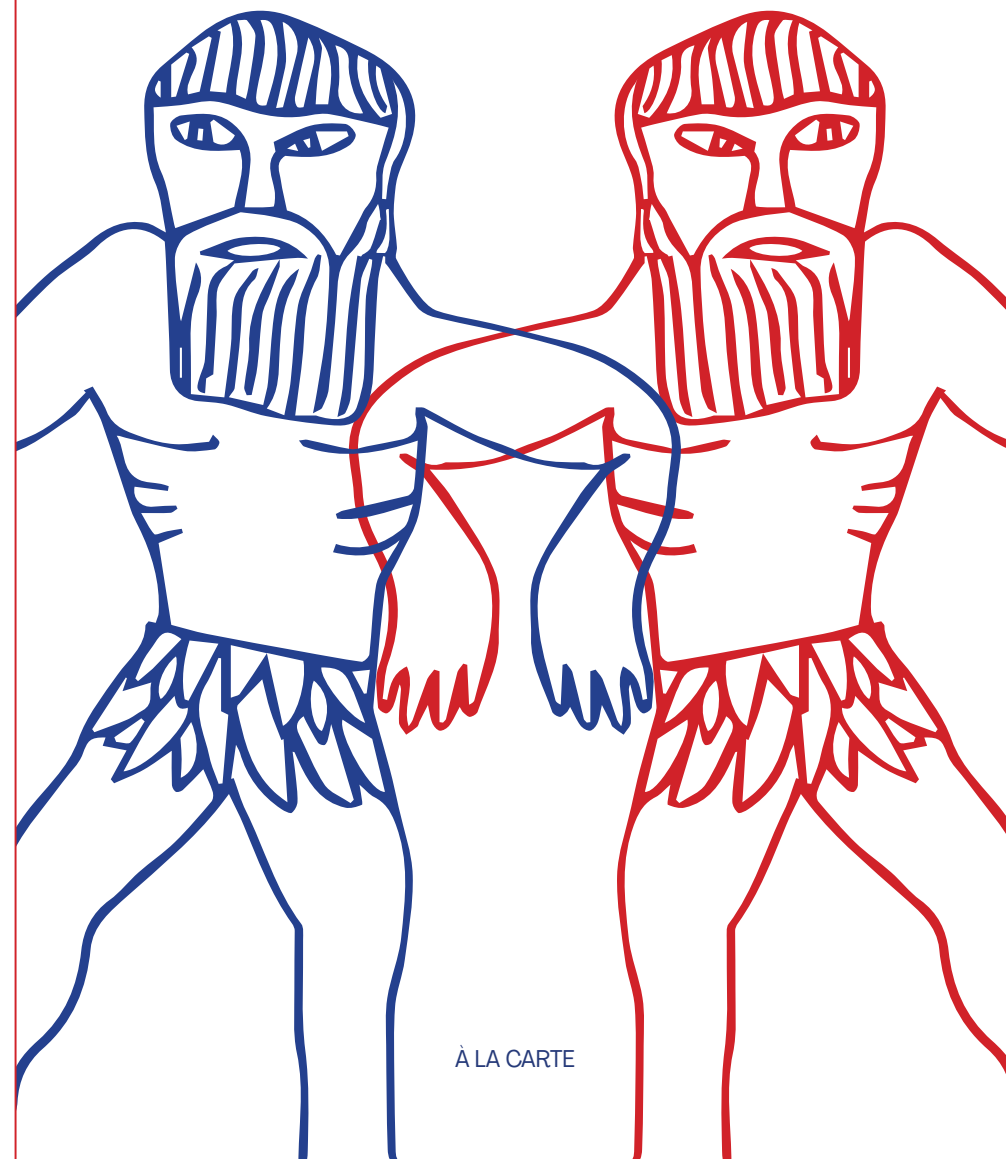


le-sauvage.ch/menu

adiboch
amr

LE SAUVAGE

Les rêves ont une histoire.



À LA CARTE

À LA CARTE

DU 11 AOUT AU 26 SEPTEMBRE / VOM 11. AUGUST BIS 26. SEPTEMBER

ENTRÉE VORSPEISE

Prix en CHF

Salade composée 10
Gemischter Salat

Gazpacho au melon, porto blanc et menthe, 16
noisettes torréfiées
Gazpacho mit Melone, weissem Portwein und Minze,
geröstete Haselnüsse

Tartare de bœuf classique 20 / 33
Klassisches Rindstartar

Salade de roquette au parmesan, amandes, 17
framboises et leur vinaigrette
Rucolasalat mit Parmesan, Mandeln, Himbeeren
und Himbeervinaigrette

Ceviche de daurade 18
Ceviche von der Seebrasse

PLATS HAUPTGERICHT

Risotto au prosecco, grenade et parmesan 28
Risotto mit Prosecco, Granatapfel und Parmesan

Filet de loup de mer (GR), riz venere, sauce au poivre rose 33
et légumes verts
Wolfsbarschfilet (GR), Venere-Reis, rosa Pfeffersauce
und Gemüse

Suprême de volaille (CH), jus aux herbes, ratatouille 31
et purée de pommes de terre
Geflügelbrust am Knochen(CH), Kräutersaft, Ratatouille
und Kartoffelpüree

Prix en CHF

Filet mignon de porc nourri aux herbes, chapelure au chorizo, 43
sauce moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenailles frites
et légumes du marché
Schweinefilet Mignon, Chorizo-Paniermehl, Senfsauce nach
traditioneller Art, Bratkartoffeln und Marktgemüse

DESSERTS DESSERT

Assiette de fromages 12
Käseteller

Meringues crème double et glace noisette 14
Meringues mit Doppelrahm und Haselnusseis

Panna cotta aux fruits rouges et glace cassis 12
Panna Cotta mit roten Früchten und Johannisbeereis

Crème brûlée aux baies de Tilfda et glace yogourt 13
Crème brûlée mit Tilfda-Beeren und Joghurteis

Palette de glaces et sorbets* 13
Auswahl an Eis und Sorbets*

La boule de glace* 4.5
Kugel Eiscreme*

*Glaces artisanales fribourgeoises

*Hausgemachtes eis aus Fribourg

