

RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

Grand Rue 6, 1700 Fribourg - Tél. 026 321 23 67 info@restaurant-hotel-de-ville.ch www.restaurant-hotel-de-ville.ch Fermé les dimanches lundis & mardi midi



P R I N T E M P S

C A F É / T H É		
Café, Espresso		4.00
Café du avec mignardises		7.00
Capuccino		5.00
Double Espresso		5.00
Irish Coffee		16.-
Thé/Infusion		7.50
Thièrère du soir avec mignardises		8.50
Chocolat maison		6.50

LES VINS OUVERTS SERVIS EN CARAFE DL

B I È R E S		
Pression Cardinal spéciale 30cl		4.20
Pression Cardinal spéciale 20cl		3.90
Barbeblanche 5%, Bière blanche de froment non filtrée 33cl		7.50
Barberousse 5.5%, Bière rousse non filtrée 33cl		7.50
Old Cat 5.5%, Bière noire de fermentation haute-type Irlandaise 33cl		7.50

LES MINÉRALES

Henniez vert, Evian ,		
San Pellegrino, Badoit	5 dl	5.50
Valsér	3dl	4.-
Perrier	2dl	4.-
Schweppes tonic		
Bitterlemon	20cl	4.-
Jus d' orange, tomate, myrtille, grenade	25cl	7.-
Jus de pommes	3dl	5.-
Coca cola, Coca cola light	3dl	5.-
Rivella rouge, Rivella bleu	3dl	5.-
Fanta, Sprite	3dl	5.-

A P É R I T I F S

Kir	1e dl	7.-
Kir Royal	1e dl	18.-
Flûte de Champagne	1e dl	17.-
Martini blanc/rouge15%	4cl	6.-
Porto 20%	4cl	6.-
Campari bitter 23%, Suze 20%, Cynar 16,5%	4cl	6.-
Appenzeller Alpenbitter 29%	4cl	6.-
Gin Gordon's 37, 5 %	4cl	6.-
Sherry to Pepe extra dry 37, 5 %	4cl	6.-
Pastis 51Henri Bardouin 45%	4cl	9.-

D I G E S T I F S

Berudge Domaine La Grillette 40 %	2cl	9.50
Damassine 42 %	2cl	13.-
Framboise Etter 41 %	2cl	9.50
Abricot, Mirabelle,		
Coing Fine Luginbühl 41 %	2cl	9.50
Kirsch Dettling Réserve 40 %	2cl	6.50
Vieille Prune Délicate Luginbühl 42 %	2cl	9.50
Calvados Du Breuil, 15 ans 41 %	2cl	14.-
Armagnac VSOP Larressingle 40 %	2cl	16.-
Cognac Otard VSOP 40 %	2cl	16.-

W H I S K Y S

Lagavulin Single Islay malt, 43%	4cl	16.-
Glenkinchie Single Lowland malt, 43%	4cl	16.-
Dalwhinnie Single Highland malt, 43%	4cl	16.-
Cragganmore Single Speyside malt, 40 %	4cl	16.-
Oban Single West-Highland malt, 43%	4cl	16.-
Talisker Single Isle of Skye malt, 45,8%	4cl	16.-

Foie gras de canard des Landes au piment d'Espelette, tartare de Mulard & asperges vertes (F) 36.-

Tartare de thon de rose à l'avocat, citron vert, tomate charnue, huile au citron (CH) 34.-

Pétales de noix de St-Jacques au gingembre, tartare de loup de mer mariné à l'oseille (F) 34.-

🌿 Saladine & légumes du marché aux herbes relevés de copeaux de vieux Parmesan 16.-

Langoustines justes saisies sur une fondue de tomates à l'ail sauvages & asperges vertes (BRA) 43.-

Pulpe d'asperges parfumée au curcuma, croûte de pain au magret de canard séché & foie gras 26.-

La soupe de poisson safranée, croûte de pain à l'ail et rouille (F.CH) 23.-

Tartare de boeuf aux cébettes & piment d'Espelette AOC (CH) demi-portion: 36.- portion: (CH) 40.-

Filet d'omble chevalier en vapeur douce, émulsion au Ache de montagnes & légumes printaniers (CH) 45.-

Noix de St-Jacques de plongée à la ciboulette, bonbon de langoustine, les légumes de printemps (F) 49.-

Filet de rouget de roche à la fleur de thym sur un tian de légumes de Provence au citron (F) 48.-

Côte & noisettes d'agneau aux herbes, confit d'agrumes, les printaniers & pommes écrasées (CH) 48.-

Classique filet de boeuf relevé d'une escalope de foie gras dorée et le jardin du moment (CH,IE) 64.-

Croustillant de ris de veau caramélisés, rhubarbe étuvée & le jardin du moment (CH) 47.-

Saucisson Fribourgeois de la borne, choux nouveaux au gingembre, poêlée de champignons (CH) 33.-

Poitrine de pintade fermière étuvée à la livèche, champignons du moment & printaniers (CH) 48.-

🌿 Pierogi frais au citron & curcuma, jus tiède à la tomate & au basilic, sauté d'asperges vertes 31.-

🌿 Risotto aux champignons du moment & jeunes épinards, jus corsé au vin rouge & vieux parmesan 31.-

🌿 Pâtes de haricots noir sur une pulpe de tomates fraîches, poêlée d'asperges aux oignons frais 31.-

Nous adaptons naturellement les mets pour les personnes allergiques ou intolérantes