

RESTAURANT HÔTEL DE VILLE

FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ

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

CARTE

Foie gras de canard des Landes au piment d'Espelette, tartare de bœuf Angus & asperges vertes (F) 39.-

Tartare d'omble chevalier & fera, tomate cœur de bœuf, gingembre, artichaut, huile au citron (CH) 39.-

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

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

Pulpe d'asperges parfumée au curcuma, croûte de pain au magret de canard séché & foie gras 29.-

Tartare de boeuf aux cébettes & champignons crus AOC (CH) demi-portion: 36.- portion: (CH) 40.-

Filet d'omble chevalier & sandre dans une douce émulsion à la livèche & légumes printaniers (CH) 49.-

Filet de rouget de roche à la fleur de thym sur un tian de légumes de Provence au citron (F) 49.-

Côte & noisette d'agneau aux herbes, confit d'agrumes, les printaniers (CH IE) 52.-

Classique filet de boeuf relevé d'une escalope de foie gras dorée & le jardin du moment (CH,IE) 65.-

Saucisson Fribourgeois de la borne, choux nouveaux au gingembre, poêlée de champignons (CH) 36.-

Poitrine de pintade fermière étuvée aux Aches, champignons du moment & les printaniers (CH,F) 49.-

🌿 Pierogi frais au citron & curcuma, jus tiède à la tomate & au basilic, sauté d'asperges vertes 35.-

🌿 Risotto aux champignons du moment & épinards, réduction au vin rouge & vieux parmesan 35.-

🌿 Nouilles de haricots noirs sur une pulpe de tomates fraîches, poêlée d'asperges aux oignons frais 36.-

Notre pain est confectionné de façon artisanale au levain naturel et céréales anciennes par Stephan Rumpf, semeur de grains et faiseur de pains.

Nous adaptons naturellement les mets pour les personnes allergiques ou intolérantes, végétariens, végétariens ou autres.