



## LE VIGNIER ET L'HÔTEL DES III ROIS

En 1839, l'Hôtel des III Rois, le bâtiment au centre de cette image, fut érigé au lieu-dit Es Vielle. Ce lieu-dit fut nommé la Cantine dès 1872. La grange à sa gauche, servant d'écurie pour les chevaux, fut remplacée dès 1956 par l'hôtel-restaurant Le Vignier dans lequel vous vous restaurez aujourd'hui.



### Provenances:

**Bœuf, porc, poulet:** Suisse  
**Thon:** Atlantic  
**Truite:** Suisse  
**Perche:** Suisse  
**Saumon:** Nord Atlantique

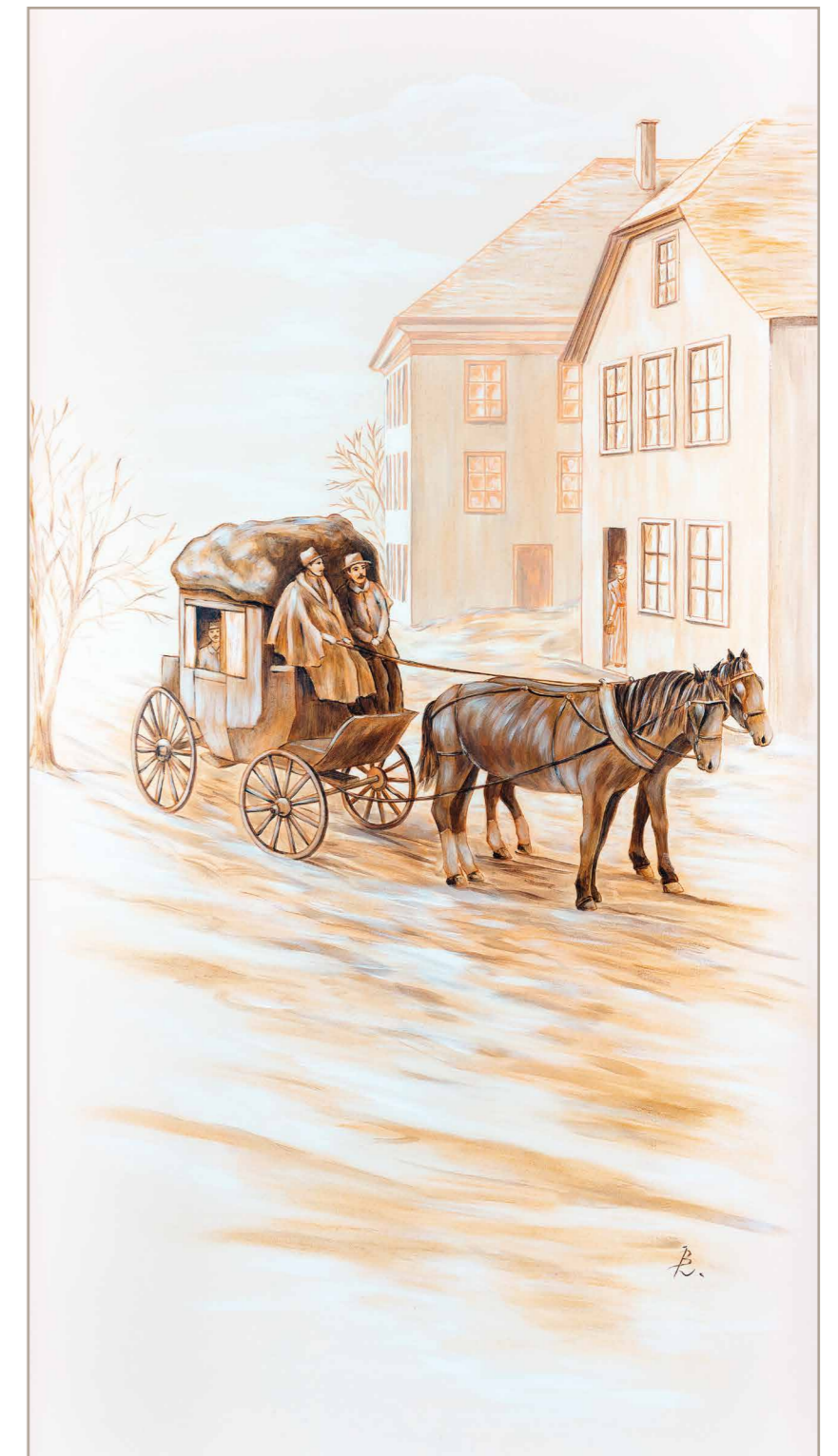
Notre équipe reste disponible pour vous renseigner sur les ingrédients pouvant causer des allergies ou intolérances.

Unser Team informiert Sie gerne über Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

La Cantine, lieu-dit et endroit hautement stratégique pour les personnes empruntant l'itinéraire Fribourg-Vevey, possédait plusieurs fonctions dont celles de relais pour les diligences, d'auberge, d'hôtel, d'arrêt postal, et également de boulangerie.



## LA BRASSERIE



## ENTRÉES – VORSPEISEN

<b>Salade verte mesclun</b> Grüner Salat	11.-
—	
<b>Salade mêlée</b> Gemischter Salat	15.-
—	
<b>Soupe de saison</b> Saisonale Suppe	12.50

## PÂTES FRAICHES ET RISOTTO FRISCHE TEIGWAREN UND RISOTTO

<b>Risotto de saison</b> Saisonales Risotto	25.-
—	
<b>Casarecce au pesto</b> Casarecce an Pesto	26.-
—	
<b>Gigli au saumon fumé</b> Gigli mit geräuchertem Lachs	29.-

## PLATS DU TERROIR GERICHTE AUS DER REGION

<b>Fondue moitié-moitié (uniquement en brasserie)</b> Käsefondue moitié-moitié (nur in der Brasserie)	28.-
—	
<b>Planchette de viandes froides et fromages</b> Kalte Platte mit Wurst und Käse	31.-

## PLATS – HAUPTSPEISEN

<b>Filet de bœuf (200g) rassis sur l'os à la moelle</b> Pommes frites, légumes du marché Rindsfilet (200 g), am Knochen abgehangen Pommes Frites, frisches Marktgemüse	56.-
—	
<b>Filet de mignon de porc aux herbes façon du chef</b> Gratin, légumes du marché Schweinsfilet mit Kräutern nach Art des Küchenchefs Gratin, frisches Marktgemüse	41.-
—	
<b>Hamburger de poulet, avocat, tomate</b> Cheddar, frites, salade mêlée Hamburger mit Huhn, Avocado, Tomate Cheddar, Pommes Frites, gemischter Salat	34.-
—	
<b>Entrecôte Black Angus aux champignons de saison</b> Pommes frites, légumes du marché Black Angus Entrecôte mit saisonalen Pilzen Frisches Marktgemüse	51.-
—	
<b>Filets de perches meunière</b> Pommes allumettes, légumes du marché Egliflets Müllerinnen-Art Pommes allumettes, frisches Marktgemüse	44.-
—	
<b>Filet de truite, sabayon au champagne</b> Pommes nature, légumes du marché Forellenfilet, Champagner-Sabayon Kartoffeln, frisches Marktgemüse	39.-
—	
<b>Tartare de bœuf (doux, moyen, fort)</b> Pommes allumettes, pain grillé et beurre Tatar vom Rind (mild, mittelscharf, scharf) Pommes allumettes, gegrilltes Brot und Butter	39.-
—	
<b>Tartare de thon au sésame</b> Salade mêlée, pain grillé et beurre Thunfischtatar mit Sesam Gemischter Salat, gegrilltes Brot und Butter	41.-

## ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

### KINDER (BIS 12 JAHRE)

<b>Petit steak de bœuf</b> Pâtes, légumes du marché Kleines Steak vom Rind Pasta, frisches Marktgemüse	15.-
—	
<b>Nuggets de poulet maison</b> Pommes allumettes, légumes du marché Hausgemachte Chicken-Nuggets Pommes allumettes, frisches Marktgemüse	15.-

## DESSERTS ET GLACES MAISON DESSERTS UND HAUSGEMACHTES EIS

<b>Tarte maison</b> Hausgemachter Kuchen	12.50
—	
<b>Meringues de Botterens et crème double</b> Meringues von Botterens mit Doppelrahm	12.50
—	
<b>Crème brûlée au parfum de saison</b> Crème brûlée, saisonal abgeschmeckt	13.-
—	
<b>Fondant au chocolat</b> 20 min de préparation Schokoladen-Fondant 20 Min. Zubereitungszeit	15.-
—	
<b>Assiette de fromages de la région</b> Käseteller mit regionalen Käsesorten	15.-