



Entrée

Salade verte	CHF 8.--
Salade mêlée	CHF 13.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté	CHF 21.--
Œuf parfait, émulsion de vacherin, chips de lard	CHF 16.--
Mesclun de chèvre chaud bio de Botterons pané, miel de montagne	CHF 16.--
Foie gras poêlé, chutney de poire	CHF 30.--
Tataki de thon, jeunes pousses	CHF 28.--

Plats du terroir signatures

Croûte au gruyère et vacherin jeunes pousses	CHF 23.--
Fondue moitié moitié, laiterie de la région	CHF 26.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté	CHF 33.--

Supplément féculent :

Pomme nature, Pommes frites, Pommes mousseline, Riz Pilaf, Pâtes	CHF 6.--
--	----------



Plats principaux

Filets de perche meunières beurre noisette et sabayon au vin jaune	CHF 38.--
Filet de sandre rôti sur peau, aux herbes aromatiques	CHF 40.--
Côte de porc de la Gruyère en cocotte fumée aux herbes sauce aux morilles	CHF 34.--
Filet de bœuf maturé, os à moelle en croûte	CHF 51.--
Entrecôte Black Angus Suisse au poivre blanc	CHF 45.--
Souris d'agneau, raisin et poire à Botzi, champignons	CHF 32.--
Suprême de volaille fermière, jus corsé	CHF 34.--
Mesclun de chèvre chaud bio de Botterens pané, miel de montagne	CHF 30.--

Tous nos plats sont toujours accompagnés de légumes hormis les féculents

Supplément féculent :

Pomme nature, Pommes frites, Pommes mousseline, Riz Pilaf, Pâtes	CHF 6.--
--	----------

LE *Vignier*

HÔTEL • RESTAURANT • TERRASSE

Pâtes fraîches de chez Enzo Cianci



Fagottini farcis à la tapenade de truffe noire CHF 34.--

Mafaldine au pesto et tomates séchées pignons rôties CHF 27.--

Pâtes fraîches

Tagliatelle façon carbonara CHF 22.--



Enfants (jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet maison, frites	CHF 15.--
Petit steak, pâtes	CHF 16.--
Pâtes sauce tomate	CHF 14.--
Menu de la semaine entrée, plat	CHF 28.--

Dessert

Millefeuille maison	CHF 13.--
Meringue et crème double de la Gruyère	CHF 13.--
Crème brûlée	CHF 13.--
Fondant au chocolat, sorbet framboise	CHF 15.--
Assiette de fromages Gruyère, Vacherin et chèvre	CHF 15.--

Provenance :

Bœuf /Agneau/porc : Suisse

Poulet : Suisse-France

Foie gras : France

Sandre : Suisse

Perche : Suisse – Pologne

Thon : Atlantique



Carte de l'après-midi

Petite assiette de viandes froides et fromages de la Gruyère CHF 16.--

Planchette de viandes froides et fromages de la Gruyère CHF 32.--

Mesclun de salade verte, pousse et graine
vinaigrette au balsamique CHF 13.--

Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne,
pain toasté frites CHF 39.--

Fondue moitié moitié, laiterie de la région CHF 26.--

Provenance :

Viande froide : Suisse

Bœuf : Suisse

