



Entrée

Salade verte	CHF 8.--
Salade mêlée	CHF 13.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté	CHF 21.--
Carpaccio de gambero rosso aux abricots	CHF 19.--
Mesclun de chèvre chaud bio de Botterons pané, miel de montagne	CHF 16.--
Gaspacho burrata au basilic	CHF 15.--
Tataki de thon au melon et avocat	CHF 28.--

Plats du terroir et signatures

Croûte au gruyère et vacherin	CHF 23.--
Souris d'agneau, raisin et poire à Botzi	CHF 32.--
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, Pomme 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 saumon Label rouge mi-cuit sauce vierge à la courgette	CHF 36.--
Entrecôte black Angus Suisse au poivre	CHF 45.--
Filet de bœuf maturé, os à moelle en croûte	CHF 51.--
Araignée de veau au romarin	CHF 35.--
Suprême de volaille fermière, jus corsé	CHF 34.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté	CHF 33.--

Tous nos plats sont accompagnés de légumes hormis les féculents

Mesclun de chèvre chaud bio de Botterens pané, miel de montagne	CHF 30.--
---	-----------

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 au chorizo CHF 22.--

Propositions de saison

ENTREES

Cuisses de grenouille (demi-douzaines) : CHF 15.--

(Sauce aux herbes de nos montagnes ou tomate piquante)

PLATS

Roastbeef salade mêlée sauce tartare CHF 28.--

Cuisses de grenouille (douzaines) CHF 29.--

(Sauce aux herbes de nos montagnes ou tomate piquante)



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

Saumon : Suisse/UK

Perche : Suisse – Pologne

Thon : Atlantique



Carte de l'après-midi

Petite assiette de viandes froides et fromages de la Gruyère	CHF 16.--
Gaspacho burrata au basilic	CHF 15.--
Mesclun de salade verte, pousse et graine	CHF 13.--
Planchette de viandes froides et fromages de la Gruyère	CHF 32.--
Tartare de bœuf coupé au couteau, moutarde à l'ancienne, pain toasté	CHF 33.--
Roastbeef salade mêlée sauce tartare	CHF 28.--
Fondue moitié moitié, laiterie de la région	CHF 26.--

Supplément féculent :

Pommes frites	CHF 6.--
---------------	----------

Provenance :

Viande froide : Suisse

Bœuf : Suisse