

# Carte de saison

## Festival de Röstis !

Röstis maison et son bol de salades.....	CHF 18.-*
Avec ses lardons.....	1.-
Avec son oeuf au plat.....	1.-
Avec son morceau de Gruyère AOP.....	2.-
Avec ses petits légumes.....	1.-
Avec sa saucisse mi-porc, mi-boeuf.....	12.-
Avec sa raclette fondue.....	5.-

## Spécialités qui réchauffent

Saucisse fumée mi-porc, mi-boeuf de Romont, pommes de terre nature et légumes de Corjolens.....	20.-*
Potée fribourgeoise de Ponthaux, ses carottes, pommes de terre et raves dans son bouillon.....	21.-
Macaronis de chalet et son bol de salade.....	17.50*
Croûte au fromage et son bol de salade.....	19.-*
Avec œuf au plat.....	1.-*
Avec Jambon de la Borne.....	2.-*
Joes de bœuf de Prez-vers-Noréaz et sa sauce maison accompagnées de pommes de terre mousseline et de légume de Corjolens.....	CHF 23.-

## Végétarien

Soupe de courge de Corjolens façon Chez Blanc et son dessert du jour.....	17.-*
Soupe de chalet de Chez Blanc avec ses croûtons et fromage rapé.....	16.-*
Pasta du jardin et son bol de salade mêlée.....	17.-*

## Salades d'hiver

Tomme fondue de Chez Blanc (vache) et sa salade mêlée de saison.....	20.-*
Salade mêlée de saison et ses dés de filets de poulet.....	20.50*
Bol de salade mêlée.....	3.50

## Enfant

Les plats marqués d'une \* sont proposés en version enfant. Ceux-ci sont facturés CHF 6.- de moins et sont proposés aux jeunes jusqu'à 12 ans.

Chez Blanc est un restaurant agréé Produits du Terroir du Pays de Fribourg. Plus d'infos : [www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch)

## Le Plat du Patron

Entrecôte rassie sur os de Ponthaux, sauce au Pinot noir et échalotes caramélisées, röstis maison et légumes de Corjolens.....	42.-
--	------

## Du Terroir

Assiette charcutière avec son jambon de la Borne, saucisson fribourgeois et viande séchée.....	20.-
Assiette charcutière et ses Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP.....	22.-
Omelette maison aux oeufs de Cottens et son bol de salade mêlée.....	17.-*
Avec ses herbes du jardin.....	1.-
Avec son Gruyère AOP rapé.....	1.-
Avec ses légumes maison.....	1.-
Avec son jambon de la Borne.....	2.-

## Fondues

Fondue moitié-moitié de Marsens.....	230g/ 24.50
.....	280g/ 28.-
Fondue pure Vacherin Fribourgeois AOP de Marsens.....	230g / 24.50
.....	280g/ 28.-

Les fondues sont accompagnées de pain et de pommes de terre.

## Desserts

Assiette de fromage (3 sortes).....	6.-
Dessert du jour.....	5.-
Coupe fribourgeoise Bricelés de Cormérod, ses boules de glaces vin cuit et framboise et sa crème double.....	12.50
Meringue et crème de la Gruyère.....	6.-
Double meringues et crème de la Gruyère.....	9.-
Boule de glace de La Roche.....	3.50
Fraise, Abricot, Framboise, Vanille, Vin cuit, chocolat et café	
Supplément de crème double.....	1.-

Découvrez nos coupes de glaces du Terroir !

## Gourmet bag

Si vous souhaitez emporter une partie de votre excellent repas avec vous, l'équipe de Chez Blanc se fera un plaisir de vous proposer un gourmet bag.

Pour le plaisir...