

Festival de salades !

Salade mêlée de Corjolens.....	CHF 15.-*
Avec ses lardons.....	2.-
Avec son oeuf au plat.....	1.-
Avec Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP.....	3.50
Avec sa demi tomme fleurette.....	4.50
Avec ses dés de filet de poulet poêlés.....	6.50
Avec sa viande séchée tranchée.....	3.50
Avec ses tranches de roastbeef.....	5.-

Viandes du printemps et d'été

 Roastbeef de Ponthaux, sa sauce tartare maison et son bol de salade mêlée 180g / 20.- *.....	230g / 25.-
 Carpaccio de bœuf de Romont à la façon Chez Blanc avec son bol de salade mêlée.....	180g / 21.-
Boeuf, porc et poulet en grillade, son beurre maison et sa salade mêlée.....	240g / 24.-
<i>Fromages, poisson sans viande !</i>	
 Tomme de l'apprenti poêlée de Marsens aux herbes du jardin et sa salade mêlée.....	19.-*
 Chèvres chauds de Botterens sur toast et sa salade mêlée.....	21.-*
 Salade printanière, son Gruyère AOP d'Alpage, son Vacherin Fribourgeois AOP de Marsens, sa Rose d'Ogoz, son Niremout de Semsales et son Bleu de la Gruyère.....	21.50*
 Filets de truite fumée de Belfaux et sa salade mêlée.....	23.-

Accompagnements

Pommes de terre de la région country.....	3.-
 Bol de salade mêlée.....	5.-

Bouebo - 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.

Gourmet bag

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

De saison

Filet de porc froid et sauce aux échalottes Avec les accompagnements du jour,.....	21.-*
---	-------

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.....	18.-
Avec ses herbes du jardin.....	1.-
Avec ses légumes maison.....	1.-
Avec son jambon de la Borne.....	2.-

Fondues

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

Les fondues sont servies avec du pain et des pommes de terre.

Desserts

 Assiette de fromage (3 sortes).....	7.-
Dessert du jour.....	5.-
 Coupe fribourgeoise Bricelets de Cornérod, ses boules de glaces vin cuit et framboises et sa crème double.....	12.--
 Meringue de Enney et crème de la Gruyère.....	7.-
Double meringues et crème de la Gruyère.....	9.50
Boule de glace de La Roche.....	3.50
Fraise, Abricot, Framboise, Cassis Vanille, Vin cuit, Chocolat et café	
Supplément de crème double.....	1.-
Coupes de glaces du terroir sur notre carte des desserts.	

 Chez Blanc est un restaurant agréé Produits du Terroir du Pays de Fribourg. Plus d'infos : www.terroir-fribourg.ch

Pour le plaisir...