








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.-

Fromages, poisson sans viande !

-  Tomme de l'apprenti poêlée de Marsens aux herbes du jardin et sa salade mêlée 19.-*
-  Chèvre chaud 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.-

Bœuebo - 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'Équipe de Chez Blanc se fera un plaisir de vous proposer un gourmet bag.

 Chez Blanc est un **restaurant agréé Produits du Terroir du Pays de Fribourg**.


Plus d'infos : www.terroir-fribourg.ch

Matran, le 11 mai 2020

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.

Pour le plaisir...



Chez Blanc



Festival de salades de Chez Blanc!

Les salades de Chez Blanc proviennent de Corjolens. Elles sont composées de différents aliments qui eux proviennent de notre merveilleux Pays de Fribourg.

Chez Blanc vous propose une sauce vinaigrette ou une sauce française à choix.

Voici les différentes variantes proposées :

- Salade mêlée de Corjolens * Fr. 15.-
- Avec ses lardons Fr. 2.--
- Avec son oeuf au plat Fr. 1.--
- Avec son Gruyère AOP et
Vacherin Fribourgeois AOP Fr. 3.50
- Avec sa demi-tomme Fleurette Fr. 4.50
- Avec ses dés de filet de poulet poêlés Fr. 6.50
- Avec sa viande séchée tranchée Fr. 3.50
- Avec ses tranches de roastbeef Fr. 5.-
- Salade de crudités et de macaroni de
Fribourg, avec ses dés de boeuf de Ponthaux
et de poulet suisse et son oeuf de Cottens* Fr. 20.--
- Salade de Quinoa de Villargiroud et de lentilles
de Villarlod avec son oeuf au plat* Fr. 19.--

Matran, le 12 mai 2020