

BIENVENUE À LA FLEUR DE LYS



Notre chef **Nicola Pache**, en poste depuis notre ouverture en 2021, fait la fierté de notre restaurant en proposant une cuisine traditionnelle remise au goût du jour, précise et **100% maison**

Sa carte, élaborée avec soin, évolue régulièrement pour s'adapter aux quatre saisons et notamment à l'automne avec sa proposition de **chasse** réputée dans la région.

Son travail est reconnu depuis 2022 par le **Label Fait Maison**, et dépasse même les exigences du label. Nos frites maison sont découpées sur place, tout comme les légumes et pièces de viande reçus bruts.

Pour **éviter le gaspillage**, toutes les parties du produit sont traitées avec soin et respect, par exemple en utilisant les chutes pour les fonds de sauce ou en confectionnant des pâtes de fruits avec les pelures.



Depuis 2023, le chef et la patronne ont permis à notre entreprise de devenir formatrice en accueillant des **apprentis cuisiniers** et des stagiaires qui sont formés selon les valeurs de l'établissement.

Comme pour la **carte des vins** du patron, les valeurs de proximité sont présentes aux fourneaux avec une vaste proposition de **produits locaux** dans vos assiettes.

NOS PARTENAIRES LOCAUX

- Fromagerie Pittet, à Bouloz
- Oeufs de Jo Savary, à Porsel
- Miel de la famille Liardon, à Pont
- Ferme collective Le Radis Noir, Porsel
- Boulangerie Clément, à Prez-vers-Siviriez
- Le Jambon d'Or, à Prez-vers-Siviriez
- Fromagerie Genoud, à Vuarmarens
- Cafés Esperanza, à Vuadens
- Boss'Beer, la bière du Sud, à Bossonnens
- Brasserie du Jorat, à Ropraz
- Brasserie du Dzô, à Vuisternens-devant-Romont
- Distillerie Morard, au Bry
- Le T, Fine Tea Trading Company, à Gland
- C'est d'ici, marché à la ferme, à Vauderens
- Commerce de Viande, à La Tour-de-Trême
- Le Kurti, micro-ferme de maraîchage, au Crêt-près-Semsaies



Notre carte de vins exclusivement suisses bénéficie de trois verres selon le Label SwissWine Gourmet (soit "Excellente sélection de vins suisses").

Nous privilégions les vins des régions viticoles fribourgeoises de **Cheyres** (*Association des vignerons broyards*) et du **Vully** (*Famille Schmutz et Domaine Chervet*), ainsi que les vignobles voisins de **Lavaux** et du **Dézaley** (*Domaine Blondel à Cully et Domaine Chappuis à Rivaz*)



LES ENTRÉES



Salade mêlée	Végé, SGL, SLA	8 fr.
Malakoffs au Vacherin fribourgeois AOP	Végé	14 fr.
<i>Salade mêlée</i>		
Ravioles aux champignons	Végé	16 fr.
<i>Livèche et jaune d'oeuf</i>		
Tartare de bar à la pomme verte et à l'aneth	SLA	18 fr.
<i>Bouillon glacé au citron vert</i>		
Terrine de lièvre à la royale; foie gras et truffe	SGL	21 fr.
<i>Vinaigrette parfumée à la truffe</i>		

POUR LES ENFANTS

Portion de frites ou spaetzlis	Végé	7 fr.
Portion de légumes du jour	Végé, SGL	9 fr.
Mini tranche panée, frites et légumes		12 fr.
Mini steak de boeuf, frites et légumes	SLA, SGL	16 fr.

LES PLATS



Ravioles aux champignons **Végé** 32 fr.
Livèche et jaune d'oeuf

Langue de veau, sauce aux câpres 32 fr.

Tartare de boeuf coupé au couteau **SLA** 36 fr.
Frites et toast

Filet de poisson, sauce du moment **Possible en SGL, SLA** 38 fr.
Selon arrivage

Cordon bleu de porc **SLA** 38 fr.
Au jambon fumé et Gruyère AOP

Steak de boeuf, jus à l'estragon **Possible en SGL, SLA**
- 180 gr. 39 fr.
- 250 gr. 46 fr.

Garnitures à choix: Spaëtzlis, frites ou riz

Garnitures de Chasse complète à la place des légumes: + 10 fr.

LA CHASSE



Trio de dégustation *(pas de changements)*

52 fr.

- Chevreuil
- Cerf
- Sanglier

Assiette "Selle de chevreuil"

58 fr.

Frottée aux poivres exotiques, sauce Grand Veneur

Entrecôte de cerf

48 fr.

Farci aux champignons et enrobée de lard, sauce aux champignons

Filets mignons de sanglier

44 fr.

Assaisonnés à l'orange et aux graines de courge, sauce Grand Veneur

Suprême de faisan

44 fr.

Sauce Bisque de crustacés à l'anis

Chasse du chasseur ne sachant pas chasser Végé

35 fr.

Champignons et garniture de chasse

Notre chasse est accompagnée de choux rouges et de choux de Bruxelles, de fruits chauds, de marrons caramélisés et de spaetzlis maison.

LES DESSERTS



Crème brûlée au safran SGL	10 fr.
Vacherin glacé aux marrons et bolets	11 fr.
Coing rôti, sauce à la rose	13 fr.
Ganache au chocolat noir, courge et fruit de la passion	13 fr.
Baba au rhum	
- <i>Rhum Abuelo (Panama)</i>	13 fr.
- <i>Rhum Zacapa (Guatemala)</i>	16 fr.
Trio de desserts du moment	14 fr.

LES GLACES MAISON



Glaces: Vanille, Café, Marron, Vin cuit, Chocolat 4 fr. (la boule)

Sorbets: Agrume, Abricot, Fruit rouge, Poire, Coco SLA 4 fr. (la boule)

- Chantilly +2 fr.
- Giclée d'alcool +2 fr.

William, Valaisan, Fribourgeois, etc... 9 fr.
2 boules de sorbet et alcool à choix

Coupe Hilda 9 fr.
2 boules vanille, huile de courge, graines de courges

Café glacé 12 fr.
2 boules café, espresso, chantilly

Coupe Danemark 14 fr.

POUR LES GROUPES



Nous recevons volontiers les groupes, sur réservation.

Nos salles modulables permettent d'accueillir des tablées de différentes tailles, jusqu'à une centaine de convives.

Dès 10 personnes, nous demandons aux participants de s'entendre sur un menu commun.

Outre les plats de la carte, nous vous adressons volontiers des propositions personnalisées. Quelques exemples:

- Viandes grillées au feu de bois
- Rôti de porc
- Rôti de veau
- Grosses pièces cuites en basse température (rosbif)
- Filets mignons de porc, sauce à choix
- Selle de chevreuil (durant la période de la chasse)

Pour vos apéritifs, assemblées ou réceptions, nous vous préparons, selon vos souhaits, des portions d'amuses bouches ou des plateaux de charcuterie et de fromage, par exemple.



Nous sommes à l'écoute de vos demandes de changements et suppléments de garniture. Cela a toutefois un coût. Les modifications mineures sont effectuées gratuitement. Les demandes et suppléments plus conséquents sont facturés.

Tous nos plats sont élaborés dans le respect du **Label Fait Maison**. Les exceptions sont signalées par un astérisque (*). Plus d'info sur: www.labelfaitmaison.ch

Notre carte indique les plats adaptés ou pouvant être adaptés pour les **régimes sans viande** (végétarien), **sans gluten** (SGL) et **sans lactose** (SLA). En cas d'intolérance ou d'allergies à d'autres substances, merci de le signaler. Nous nous efforcerons de vous proposer une solution adéquate.



Nos **viandes, oeufs et abats** viennent de Suisse. Les exceptions sont signalées. Provenance du **poisson et fruits de mer** selon arrivages. Le **lapin, le canard et le foie gras** viennent de France ou de Hongrie. **La chasse** vient d'Europe ou de Nouvelle-Zélande. **Le lièvre** vient d'Uruguay

Le pain et les produits de boulangerie fine sont élaborés par des boulangers en Suisse. Les éventuelles exceptions sont signalées.

Nos prix s'entendent **TVA 8,1% incluse**.