



Restaurant de La Maison du Gruyère

Christian et Eva Chassot

Tél. 026 921 84 22



Les salades

Salade verte	petite	5.-
	grande	7.-
Salade panachée	petite	8.50
	grande	12.50
Salade au Gruyère AOP mi- salé		14.50
Salade d'endives avec Gruyère AOP et noix		15.50

Les potages

Crème de poireaux	10.-
Consommé aux fines herbes et Gruyère AOP	9.-
Bouillon de légumes aux vermicelles et Gruyère AOP	9.50

Les mets traditionnels

Soupe de chalet servie au baquet avec croûtons et Gruyère AOP râpé	18.50
Macaronis de chalet servis au baquet	19.50
(Macaronis, crème, oignons et Gruyère AOP)	
Planchette de viande séchée (100gr.)	25.-
Planchette de jambon à l'os (250gr.)	24.50
Planchette gruérienne	27.-
Jambon à l'os, saucisson, lard fumé, Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP	



Les mets au Gruyère AOP

Fondue moitié-moitié (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP)	24.-
Servie avec pain et pommes de terre	
Portion de cornichons et oignons	3.50
Quiche au Gruyère AOP et sa salade garnie	21.50
Quiche campagnarde (Gruyère AOP, jambon à l'os et lard fumé)	22.50
Beignets au Gruyère AOP et sa salade garnie	21.50
Raviolis frits au Gruyère AOP et sa salade garnie	19.50
Croûte au Gruyère AOP	21.50
Croûte au Gruyère AOP avec ananas et œuf	23.50
Croûte au Gruyère AOP avec jambon et œuf	24.50
Risotto au Gruyère AOP	19.50
Risotto au Gruyère AOP et champignons	22.-
Planchette de fromages	15.-
(Gruyère AOP ; 6,8 et 10 mois)	
Planchette de fromages	19.-
(Gruyère AOP ; 6, 8,10 mois et alpage et Vacherin Fribourgeois AOP)	

Les röstis

Au Gruyère AOP	20.-
Aux légumes et Gruyère AOP	23.50
Au lard fumé et œuf	23.50
Au jambon à l'os et œuf	24.50
Au jambon à l'os et Gruyère AOP	24.50
Aux champignons et légumes de saison	25.-
Röstizza Fiorentina	22.-
Champignons, épinards, sauce tomate, oignons, herbes de Provence et Gruyère AOP	
Röstizza Prosciutto	24.-
Jambon, oignons, sauce tomate, herbes de Provence et Gruyère AOP	
Supplément œuf	2.50

La carte pour les enfants

Spaghetti nature	6.50
Spaghetti napolitaine	9.50
Chicken nuggets, frites et salade	10.-
Mini-steak, frites et légume	10.-
Steak haché de bœuf, frites et légume	11.-

Les menus

Menu de l'Alpage à 35.-

Soupe de chalet servie au baquet avec croûtons et Gruyère AOP râpé

Macaronis de chalet servis au baquet

(Macaronis, crème, oignons et Gruyère AOP)

Meringues avec crème double de la Gruyère

Menu gruérien à 44.-

Viande séchée

Fondue moitié-moitié (Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP)

Servie avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons

Framboises, meringue et crème double de la Gruyère

Le traditionnel à 48.-

Quiche au Gruyère AOP sur lit de salade

Jambon à l'os de la borne, lard et saucisson

Haricots braisés - Pommes nature

Framboises, meringue et crème double de la Gruyère

Le poisson

Filets de truite meunière avec salade de saison 29.-

Au choix : frites, riz ou pommes nature

Les viandes

Jambon à l'os de la borne, lard et saucisson 29.-

Haricots braisés et pommes nature

Steak de bœuf 29.-

Entrecôte de bœuf 37.-

Sauces au choix-

Beurre aux herbes et Gruyère AOP 2.-

Sauce champignons 4.-

Sauce au poivre et Whiskey 2.-

Escalopes de filet de porc gruérienne (tomate et Gruyère AOP) 28.-

Escalopes de filet de porc aux champignons 29.-

Suprême de volaille au citron vert 26.-

Cordon bleu de poulet au Gruyère AOP 27.-

Les viandes sont accompagnés d'un assortiment de légumes de saison et
au choix : frites, riz, pâtes ou croquettes de rösti.



Produits du Terroir
du Pays de Fribourg

Produkte aus dem
Freiburgerland

Provenance de nos produits du Terroir :



Fromagerie de Pringy, Jacques et Nicolas Ecoffey, 1663 Pringy



Fromagerie de Pringy, Jacques et Nicolas Ecoffey, 1663 Pringy

Le jambon de la borne :

Christophe Wicht, Jambon d'or, 1677 Pres-vers-Siviriez

Les meringues : Domino, 1663 Epagny

La crème double de la Gruyère :

Fromagerie de Pringy, Jacques et Nicolas Ecoffey, 1663 Pringy

Le vin cuit :

Fromagerie Moléson SA, 1694 Orsonnens

Les vins :

Cave de la Tour, Jean – François et Jocelyne Biolley, 1787 Môtier

Château de Praz, Marylène et Louis-Charles Bovard-Chervet, 1788 Praz

Etat de Fribourg, Domaine des Faverges, 1071 St.-Saphorin

L'eau-de-vie de Poire à Botzi et La Grande Gruyère

Distillerie Morard Paul et Fils, 1645 Le Bry