



## RESTAURANT WERFT FAOUG

Faites vos jeux

Prix \*

|   |   |
|---|---|
| Pour l'échauffement   | SALADE «WERFT»..... 12<br>mélange de saison, graines caramélisées, pickles  |
|   | OS À MOELLE RÔTI ..... 18<br>huile aux herbes du jardin, crostini, crumble de chorizo   |
|   | TARTARE DE BŒUF DE FAOUG .....26  |
|   | TARTARE DE LÉGUMES FUMÉS ..... 17<br>burratina, racine de persil fumée, huile au basilic  |
|   | COQUILLES DE SAINT JACQUES POÊLÉES .....22<br>jus au curry «Panang», chou-fleur croustillant, huile de pistache   |
| Les classiques Werft  | FAGOTTINI AUX TRUFFES ..... 22 / 33<br>sauce à la truffe fribourgeoise, Sbrinz d'alpage AOP   |
|   | FRITURE DE SANDRE .....29<br>frites de la région, sauce tartare aux herbes  |
|   | DRY AGED BURGER 180 G* .....39<br>salade «Cole Slaw», oëuf au plat, lard, Mont Vully (Fromagerie Reist), frites de la région<br>*viande de bœuf pur, rassie au min. 5 semaines par la Boucherie Aeberhard, assaisonnée uniquement avec deux variétés de sel |
| Les délices du barbecue   | ENTRECÔTE PARISIENNE*.....43  |
|   | FILET DE CHEVAL* ..... 41   |
|   | «SECOND CUT» DE BŒUF* .....39   |
|   | «SECOND CUT» DU PORC DE MORAT* .....36  |
|   | Gentleman's Cut.....+ 16<br>* Baked Potatoes, crème fraîche aux herbes, poêlée de légumes, jus au porto   |
|   | BROCHET DU PAYS DES TROIS LACS .....36<br>purée de patates douces rôties, crumble de cacahuètes, espuma au curry thaïlandais  |
| PLOULPE GRILLÉ.....39<br>arancini, crème céleri-sésame, jus de chou de Bruxelles, pignons |   |
| Après le repas  | PANNA COTTA «SWEET MADRAS» ..... 15<br>feuilles de combava, sésame, basilic thaï  |
|   | ESPRESSO «MARRON» ..... 16<br>moka, marron, café blanc  |
|   | CHOCOLAT-CACAHUÈTE-CARAMEL ..... 16<br>fleur de sel   |
|   | DUO DE FROMAGES 2.0 ..... 17<br>glace gorgonzola-poires, tarte au brie de Meaux   |
|   | GELATI AU CHOIX* ..... 5<br>crème double.....+3<br>* saveurs: brownies, café blanc, caramel beurre salé, fior di latte-noix de macadamia, chocolat-cacahuète-caramel, gorgonzola-poires, sorbet au limoncello, sorbet aux mûres, sorbet pruneaux-cannelle   |

Allergies

En cas d'allergies ou d'intolérances, renseignez-vous auprès de notre personnel.

\*

Tous les prix en CHF, TVA inclus



## SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug

friture de sandre: Europe, Asie / coquilles de Saint Jacques: Pacifique Nord-Ouest / brochet: Suisse  
poulpe: océan Pacifique / cheval: Irlande, Canada / bœuf, porc, veau: Suisse, Faoug, Morat



## RESTAURANT WERFT FAOUG

Fine Dining Menu

Prix \*

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| STEINPILZ                       | 3 Gänge: 77.–  |
| Alpsbrinz AOP, Kresse           | 4 Gänge: 88.–  |
| JAKOBSMUSCHEL                   | 5 Gänge: 99.–  |
| Rosenkohl, Pinie, Pistazie      | 6 Gänge: 109.– |
| MURTNER SCHWEINEBAUCH           |                |
| rote Linse                      |                |
| AARBERGER KALBSBACKE            |                |
| Kartoffel-Trüffel, Wurzelgemüse |                |
| KÄSEDUO                         |                |
| warm-kalt                       |                |
| SCHOKO-ERDNUSS-CARAMEL          |                |

Unser Menu ist auch als vegetarische Variante erhältlich.  
Gerne servieren wir zu Ihrem Menu eine sorgfältig zusammengestellte Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitung.

|   |                |
|---|----------------|
| BOLET                                       | 3 plats: 77.–  |
| Sbrinz d'alpage AOP, cresson                | 4 plats: 88.–  |
| COQUILLES DE SAINT JACQUES                  | 5 plats: 99.–  |
| choux de Bruxelles, pignon, pistache        | 6 plats: 109.– |
| DÉ DE PORC DE MORAT                         |                |
| lentilles rouges                            |                |
| JOUE DE VEAU DE AARBERG                     |                |
| pomme de terre aux truffes, légumes-racines |                |
| DUO DE FROMAGES                             |                |
| tiède-froid                                 |                |
| CHOCOLAT-CACAHUÈTE-CARAMEL                  |                |

Notre menu est également disponible en version végétarienne.  
Pour accompagner votre menu, nous vous proposons nos vins ou boissons non-alcooliques, soigneusement harmonisés avec chaque plat.



SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug