

RESTAURANT
WERFT

SAVOIR VIVRE



Follow us





RESTAURANT WERFT FAOUG

Faites vos jeux

Prix *

Pour
l'échauffement

SALADE «WERFT».....	13
Mélange de saison, graines caramélisées, pickles, crunch	
OS À MOËLLE RÔTI.....	21
Huile aux herbes du jardin, crumble de chorizo, pops de couenne de porc	
LARD DE PORC DE MORAT	19
Crème de panais, oignons rouges, huile de ciboulette	
COURGES DES TROIS LACS	22
Boule de Belp fraîche, écume aux graines de courges	
TARTARE D'OMBLE CHEVALIER VAUDOIS ^{fumé maison}	25
Ecume de homard, oignons marinés, pignons de pin	
TATAKI DE CERF BERNOIS	27
Duo de champignon de Paris, aïelles, chou rouge pickles	

Les classiques
Werft

FRITURE DE SANDRE	34
Frites fribourgeoises, sauce tartare aux herbes, limette	
FAGOTTINI AUX TRUFFES	28/36
Crème de truffes des trois lacs, ciboulette, boule de Belp	
BURGER VÉGÉTARIEN ^{maison}	32
Salade «Cole Slaw», chutney d'oignons, fromage «Mont Vully», frites Fribourgeoises	
BURGER DE SANDRE CROUSTILLANT ^{«Swiss Alpin»}	39
Chou blanc mariné, crème au safran, duo d'oignons, frites Fribourgeoises	
DRY AGED BURGER PUR BŒUF	39
Salade «Cole Slaw», œuf au plat, lard, chutney d'oignons, Fromage «Mont Vully», frites Fribourgeoises	
CHAMPIGNONS DES BOIS	36
Pommes de terre, bolets, pleurotes, oignons braisés, jus	
PORC DE MORAT BRAISÉ.....	42
Chou rouge, mousseline au bolets, truffes des trois lacs	
FILETS DE PERCHES VALAISANNES GRILLÉES	44
Fregola Sarda, morilles, écume au beurre blanc	

Les délices
du barbecue

«SECRETO» DE PORC DE MORAT	39
«SWISS BLACK ANGUS» ENTRECÔTE PARISIENNE.....	46
POULPE	39
Gentlemen Cut à 300g.....	+19
Accompagnés de la baked potatoe à la crème de graines de courges, duo de céleri et jus	

Après le
repas

MURE – CHOCOLAT BLANC	15
Betterave rouge, pignons de pin	
MOELLEUX AU CHOCOLAT TIÈDE.....	16
Caramel beurre salé, cacahuètes	
TARTELLETE A LA POIRE.....	16
Fior di Latte, miel au safran, poires marinées	
DUO DE FROMAGES «MONT VULLY 15 MOIS»	19
Amandes au lard, miel à la truffe, poire	
GELATI ET SORBET, LA BOULE	5
crème double.....+3	
Saveurs: caramel-beurre salé , café blanc, fior di latte, espresso, sorbet au limoncello (contient de l'alcool), sorbet mûres, sorbet poires	

Provenance

Sandre: Berne
Omble chevalier: Vaud
Perches: Valais
Cerf: Berne
Porc: Morat
Bœuf: Suisse
Oeufs, noix: Faoug
Fromage: Cressier, Berne
Pain: Courgevau
Friture de sandre: Pacifique



SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug

*Pour toutes informations sur les allergies et intolérances merci de demander au personnel.
Tous les prix en CHF, TVA inclus*