

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 18 Huile aux herbes du jardin, crostinis, crumble de chorizo, pops de couenne de porc
	PRALINÉS DE POIS CHICHES 19 Pickles de chou romanesco, mayonnaise fumée, huile d'épinards
	TARTARE DE LÉGUMES GRILLÉS ^{maison} 19 Pickles de betterave, pignons de pin, crème de céleri
	TARTARE D'OMBLE CHEVALIER VAUDOIS ^{fumé maison} 24 Moutarde de Fribourg, duo de choux, huile de ciboulette
	PASTRAMI DE PORC MORATOIS ^{fumé maison} 26 Écume au fromage et truffe, Boule de Belp, oignons frits
Les classiques Werft	FRITURE DE SANDRE 34 Frites fribourgeoises, sauce tartare aux herbes, limette
	FAGOTTINI AUX TRUFFES 28/36 Truffes des trois lacs, crème de ciboulette, Boule de Belp
	BURGER VÉGÉTARIEN ^{maison} 31 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
	POIREAUX RÔTIS 32 Mousseline de pommes de terre, crème de poireaux, Boule de Belp, jus
Les délices du barbecue	PORC DE MORAT BRAISÉ..... 42 Pommes de terre, ail des ours, chou-fleur rôti
	FILETS DE PERCHES VALAISANNES GRILLÉES 44 Chou-blanc, espuma de noisettes, amarante
	«SECRETO» DE PORC DE MORAT* 39
	«SWISS BLACK ANGUS» ENTRECÔTE PARISIENNE* 44
	POULPE* 39
	Gentlemen Cut à 300g..... +19 * Duo de céleri, baked potatoes, crème fraîche aux graines de courges
Après le repas	POIRE – CHOCOLAT BLANC 15 Laurier, crumble aux amandes
	MOELLEUX AU CHOCOLAT TIÈDE 16 Caramel beurre salé, cacahuètes
	GÂTEAU AUX NOIX ET POMMES DE FAOUG 16 Fior di latte, gel de pommes, pops de pommes
	DUO DE FROMAGES «MONT VULLY 15 MOIS» 19 Lard de Morat, noix de Faoug, miel au safran
	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



SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug

*En cas d'allergies ou d'intolérances, renseignez-vous auprès de notre personnel.
Tous les prix en CHF, TVA inclus*