



# CARTE DES METS

## COMMENCER PAR UNE ENTRÉE

- ☺ La salade... de couleur verte 7
- ☺ La salade mélangée version hivernale 11 / 16
- Une gaufre de pommes de terre 19  
*gravlax de saumon, espuma de pommes de terre, pickles de légumes*
- ☺ Un velouté de panais 15  
*topinambours, céleri & leurs chips*
- ☺ Le chou-fleur en plusieurs textures 18  
*rôti, pickles & siphon*
- ☺ Smørrebrød épinard et champignons 22  
*œuf mollet, siphon béarnaise & truffes*

## DU CÔTÉ DE LA VIANDE

- Un pavé de bœuf Rossini 52  
*foie gras & truffes, sauce périgourdine, pommes paille & légumes de saison*
- Un pavé de bœuf 49  
*siphon béarnaise, pommes paille & légumes de saison*
- Souris d'agneau 39  
*légumes oubliés & frites de panais*
- Suprême de poulet "La Patte Noire de la Gruyère" 36  
*salsifis, sauce orange & épices, pommes paille*
- Burger de paleron de bœuf 39  
*oignons frits, röstis & fromages, frites de panais*
- Le tartare de bœuf des Marches 34  
*pommes paille & toasts*

## PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

- ☺ Un burger pain au charbon 29  
*patates douces, haricots rouges, noix de pécan, mayonnaise au sirop d'érable & frites de panais*
- ☺ Polenta crémeuse et falafels 26  
*légumes grillés*

## DANS L'EAU

- Filets de truite de Neirivue 42  
*riz des prés & riz du Vanil noir, beurre blanc aux agrumes, topinambours*

## CRÉER DE LA DOUCEUR

- ☺ Une tartelette autour de l'agrumes 14  
*sorbet citron vert*
- ☺ La rencontre entre le chocolat et le café 15
- ☺ La coupe des Marches 15  
*pommes sautées, liqueur Coureur des Bois & glace vanille*
- ☺ Le café ou le thé gourmand 16
- ☺ Les meringues de notre belle Gruyère et crème double 10
- ☺ avec une boule de glace de votre choix 12
- ☺ La coupe Danemark comme vous l'adorez 12  
*glace vanille, chocolat chaud & crème chantilly*
- ☺ Une coupe autour de l'arôme café 12  
*glace café, chantilly & espresso*
- ☺ Les coupes Colonel ou Williamine 12  
*sorbet & eau-de-vie*
- ☺ Boule de glace artisanale 3.5  
*vanille, café, citron, poire, citron vert*

## EN SUPPLÉMENT

- ☺ Crème chantilly +2
- ☺ Crème double +3

*Notre sélection de glaces provient de L'Iceberg Citronné, maître glacier artisanal à Chabrey (VD)*

# LES ENFANTS

## LES PLATS

 Petite assiette de pâtes nature ou à la sauce tomate	8
 Grande assiette de pâtes nature ou à la sauce tomate	14
Mignon de bœuf 1 pièce <i>accompagné de pommes pailles et légumes de saison</i>	13
Mignon de bœuf 2 pièces <i>accompagné de pommes pailles et légumes de saison</i>	18
Cordon bleu de poulet <i>accompagné de pommes pailles et légumes de saison</i>	15

## CRÉER DE LA DOUCEUR

 Boule de glace artisanale	3.50
 Petit pot de glace 100ml <i>demandez les arômes</i>	4.50
 La coupe surprise <i>choisis ton arôme et découvre la surprise des Marches seulement avec une boule de glace</i>	5

## PROVENANCE DES PRODUITS

Truite *Neirivue (Intyamon), Suisse* Saumon *Lostallo (Grisons), Suisse*  
Bœuf *Suisse* Poulet *La Belle Luce, Epagny, Suisse* Agneau *Suisse*  
Pains *Boulangerie d'Echarlens et de Broc (Gruyère), Suisse*  
Glaces *Iceberg Citronné, Chabrey (Vaud), Suisse*

*La carte de midi  
est légèrement plus  
petite agrémentée de  
suggestions et menus*

## HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi - Mardi  
*Fermé*

Mercredi - Samedi  
*9h - 23h*

Dimanche  
*9h - 17h*  
*(l'heure de la fermeture peut varier)*

### HORAIRE CUISINE :

**MIDI:** mercredi au dimanche 11h30 - 13h45  
**SOIR:** mercredi au samedi 18h30 - 20h45

Plus d'infos sur  
notre site internet !



Famille  
Roy & Alexandra Maeder  
Rte des Marches 16 · 1636 Broc  
+41 (0) 26 912 34 90  
[restaurantlesmarches.ch](http://restaurantlesmarches.ch)

