



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

