

# CARTE DES METS



## COMMENCER PAR UNE ENTRÉE

⌚ La salade... de couleur verte	7
⌚ La salade en mode mélangée	11 / 16
⌚ L'Œuf parfait poireaux étuvés & siphon au vacherin	18
⌚ Une soupe de patates douces-carottes lait de coco & noisettes	15
Tarte de pommes de terre et tartare de truite pickles de légumes & gel à la carotte	19
Smørrebrød pastrami sauce tartare, œuf de caille, mesclun & crudités	22

## DU CÔTÉ DE LA VIANDE

Joue de bœuf siphon de pommes de terre, chips d'oignons & légumes de saison	32
Burger de cordon bleu de volaille et reblochon chutney poire-moutarde, servi avec des pommes paille	32
Pavé de bœuf pané aux poivres sauce poivrade, légumes de saison & pommes paille	49
Souris d'agneau aux légumes d'autrefois frites de patates douces	39
Le tartare de bœuf des Marches pommes paille & toasts	34

## PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

⌚ Un burger pain au charbon patates douces, pois-chiche, sauce au curry & enokis frits, servi avec des pommes paille	32
⌚ Dahl aux protéines de soja et légumes tortilla de maïs & riz	29

## DANS L'EAU

⌚ Dos de sandre quinoa et légumes, émulsion noix de pécan & sirop d'érable	7
---	---

## CRÉER DE LA DOUCEUR

⌚ Profiterole glace à la cacahuète sauce au chocolat	14
⌚ Une crème brûlée safran et orange	12
⌚ Tatin de pommes-sarrasin glace tarte tatin	15
⌚ Le café ou le thé gourmand	16
⌚ Les meringues de notre belle Gruyère et crème double avec une boule de glace de votre choix (+2)	10
⌚ La coupe Danemark comme vous l'adorez glace vanille, chocolat chaud & crème chantilly	12
⌚ Une coupe autour de l'arôme café glace café, chantilly & espresso	12
⌚ Les coupes Colonel ou Williamine sorbet & eau-de-vie	12
⌚ Boule de glace artisanale vanille, café, citron, poire, cacahuète, caramel beurre salé, tarte tatin	3.5

## EN SUPPLÉMENT

⌚ Crème chantilly	+2
⌚ Crème double	+3

# 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 Sandre Lac de Côme, Italie  
Bœuf Suisse Volaille Suisse Agneau Suisse

Pains Boulangerie de Marsens & Boulangerie de Broc (Gruyère), Suisse  
Glaces Glace des Alpes, artisan glacier, France



*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)

