

CARTE DES METS



COMMENCER PAR UNE ENTRÉE

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

DU CÔTÉ DE LA VIANDE

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

PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

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

DANS L'EAU

Dos de sandre <i>quinoa et légumes, émulsion noix de pécan & sirop d'érable</i>	42
--	----

CRÉER DE LA DOUCEUR

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

