



CARTE DES METS

COMMENCER PAR UNE ENTRÉE

☺ La salade... de couleur verte	7
☺ La salade mélangée	11 / 16
Raviole ouverte aux escargots du Mont D'Or persillés de Vallorbe <i>huile à la noisette, émulsion à l'ail noir & croûtons de pain</i>	21
Panna Cotta petits pois et fèves <i>truite fumée de Neirivue</i>	18
Une tartelette printanière <i>purée d'asperges, morilles, ragoût d'asperges, petits pois, fèves, carotte fane, radis, gel vinaigre de Xérès, pickles à l'échalote, chips de lard & émulsion lait d'oignon</i>	19
☺ – version végétarienne possible –	
☺ Smørrebrød <i>pesto ail des ours et ses chips, asperges vertes grillées, morilles, œuf parfait & siphon à l'ail des ours</i>	22

DU CÔTÉ DE LA VIANDE

Pavé de bœuf aux morilles <i>pommes paille & légumes de saison</i>	52
Pavé de bœuf siphon à l'ail des ours <i>pommes paille & légumes de saison</i>	49
Carré d'agneau aux deux ails et thym <i>pommes de terre Anna & légumes de saison</i>	49
Burger de volaille pané <i>mayonnaise à l'estragon, asperges grillées & pommes paille</i>	34
Le tartare de bœuf des Marches <i>pommes paille, petite salade & toasts</i>	34

PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

☺ Pâtes Reginette en forme de rubans (sans gluten) <i>pesto de fane de radis, radis, petits pois & pignons</i>	26
☺ Un burger pain au charbon aux légumes de printemps <i>pesto ails des ours, asperges grillées & pommes paille</i>	32

DANS L'EAU

Omble chevalier <i>petits pois et artichauts, fraise & sauce sureau, aux trois riz fribourgeois du Vully</i>	42
---	----

CRÉER DE LA DOUCEUR

☺ Une crème brûlée ortie et rhubarbe	14
☺ Crumble pommes-vanille-poivre et kumquats <i>glace à la pomme</i>	15
☺ La coupe des Marches <i>fraises, rhubarbe, meringues, crème double & glace vanille</i>	15
☺ La rencontre entre la meringue et la crème double <i>fraises & sorbet à la fraise</i>	15
☺ Le café ou le thé gourmand	16
☺ 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>sorbets : pomme, poire, citron, fraise, rhubarbe glaces : café, vanille, crème double</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 (Intyamon), Suisse Omble chevalier Suisse
Bœuf Suisse Volaille Suisse Agneau Suisse (Canton de Fribourg)
Escargots Suisse (Vallorbe)
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

