

CARTE DES METS

AVEC UNE ENTRÉE

🌱 La salade de couleur verte	7
🌱 La salade mélangée	11 / 16
🌱 La soupe de butternut et de châtaignes, crème double	15
🌱 Ravioli ouvert aux champignons et son œuf parfait émulsion de comté	19
Pâté en croûte de chasse d'Estavannens chutney de pruneaux et d'ailles	22
Smørrebrød au tartare de cerf tartine nordique de pain noir complet aux graines, tartare de cerf, moutarde pickles, échalotes, cornichons, mayonnaise au miso, salade de mizuna & chips de cerf	22

DU CÔTÉ DE LA VIANDE

Entrecôte de cerf de l'Intyamon spätzlis maison, choux de Bruxelles, marrons, chou rouge, poire à Botzi, servie avec nos 3 sauces de chasse	52
Médallions de chevreuil spätzlis maison, choux de Bruxelles, marrons, chou rouge, poire à Botzi, servis avec nos 3 sauces de chasse	49

NOS 3 SAUCES DE CHASSE

Sauce betterave, noisette et gingembre,
sauce aux bolets & beurre aux poivres

Burger de sanglier mayonnaise au persil, chutney pomme-paprika, salade pickles, concombre & spätzlis	39
Pavé de bœuf sauce aux bolets ou beurre aux poivres servi avec pommes paille et légumes	52
Ris de veau aux chanterelles sauce Syrah, millefeuille de pommes de terre, panais & courge	45
Tartare de bœuf des Marches pommes paille, toasts grillés & salade	35

PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

🌱 Burger betterave, quinoa et feta mayonnaise au persil, salade, pickles & spätzlis	29
🌱 Risotto aux champignons courge & châtaignes	29

DANS L'EAU

Pavé de sandre grillé chanterelles, risotto à la betterave & noix	48
--	----

CRÉER DE LA DOUCEUR

🌱 Tiramisu à la châtaigne, spéculoos en siphon	15
🌱 Crème brûlée courge et vanille	14
🌱 La coupe des Marches vermicelles, meringue, crème double, glace vanille & glace pruneau	15
🌱 Bricelet, ganache chocolat-poivre et poire sorbet au chocolat	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
🌱 La coupe Colonel vodka & glace citron	12
🌱 La coupe Williamine eau-de-vie William & glace poire	12
🌱 Une coupe autour de l'arôme café glace café, chantilly & espresso	12
🌱 Boule de glace artisanale vanille, café, citron, poire, noisette, pruneau, caramel beurre salé	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

Bœuf Suisse Veau Suisse Cerf Suisse, Intyamon
Sanglier Suisse, Intyamon Chevreuil Europe
Sandre Italie, Lac Majeur
Pain 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

