CARTE DES METS

AVEC UNE ENTRÉE

- La salade de couleur verte — 7
- La salade mélangée — 11 / 16
- La soupe de panais et topinambours — 16
  aux légumes d'autrefois
- Éclair de truite rose aux agrumes — 19
  purée de panais & légumes racines
- Poireau vinaigrette — 14
  crumble aux noix & fromage
- Smørrebrød au confit de canard — 18
  tartine nordique de pain noir complet aux graines, oignons caramélisés, poires & salade

DU CÔTÉ DE LA VIANDE

- Pavé de bœuf Rossini — 52
  sauce périgourdine foie gras et truffe, pommes paille & légumes
- Pavé de bœuf — 49
  beurre au poivre de Tasmanie, pommes paille & légumes
- Suprême de poulet «La Patte noire de la Gruyère» — 42
  de ferme de la Belle-Luce, aux agrumes et topinambours & pommes paille
- Souris d'agneau — 36
  légumes oubliés & gratin de pommes de terre
- Burger de joue de porc à la bière — 35
  mayonnaise à la moutarde & frites de patates douces
- Le tartare de bœuf des Marches — 35
  pommes paille, toasts grillés & salade

PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

- Pavé de chou-fleur grillé — 26
  purée de patates douces & lentilles
- Burger de rösti et légumes — 29
  fromage raclette, mayonnaise à la moutarde & frites de patates douces

DANS L'EAU

- Pavé de truite rose — 36
  poireaux, sauce safranée, billes de patates douces & chips vitelotte

CRÉER DE LA DOUCEUR

- Pain brioché aux épices — 15
  pommes sautées, glace caramel beurre salé
- Crème brûlée au praliné — 14
- Fondant chocolat-châtaigne, glace orange sanguine — 16
  patience requise de 15 minutes
- 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 *(+2)*
- La coupe Danemark comme vous l'adorez — 12
  glace vanille, chocolat chaud & crème chantilly
- La coupe Colonel — 12
  vodka & glace citron
- La coupe Williamine — 12
  eau-de-vie William & glace poire
- Une coupe autour de l'arôme café — 12
  glace café, chantilly & espresso
- Boule de glace artisanale — 3,5
  vanille, café, citron, poire, orange sanguine, caramel beurre salé, chocolat

EN SUPPLÉMENT

- Crème chantilly — +2
- Crème double — +3

végétarien

Prix affichés en CHF TTC

LES ENFANTS

La carte de midi est légèrement plus petite agrémentée de suggestions et menus

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 — *13*
  accompagné de pommes pailles et légumes de saison
- Mignon de bœuf 2 pièces — *18*
  accompagné de pommes pailles et légumes de saison
- Cordon bleu de poulet — *15*
  accompagné de pommes pailles et légumes de saison

CRÉER DE LA DOUCEUR

- Boule de glace artisanale — *3.50*
- Petit pot de glace 100ml — *4.50*
  demandez les arômes
- La coupe surprise — *5*
  choisis ton arôme et découvre la surprise des Marches seulement avec une boule de glace

PROVENANCE DES PRODUITS

Bœuf *Suisse* Poulet *Epagny, Suisse* Porc *Suisse*
Agneau *Irlande* Truite *Bremgarten, Argovie* Canard *France*
Pain *Boulangerie de Marsens & Boulangerie de Broc (Gruyère), Suisse*
Glaces *Glace des Alpes, artisan glacier, France*

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