

# BUVETTE DES INVUETTES



## Carte d'automne, du 1er au 31 octobre

### Pour l'apéro ou comme gourmandise

Planchette de viande séchée artisanale des Grisons (cerf, chamois, sanglier et chevreuil) saucisse sèche de cerf, chamois, sanglier et chevreuil saucisse aux pruneaux	Fr.	24,00
---	-----	-------

### Entrées

Salade verte	Fr.	4,50
Salade de doucette, avec lardons et chanterelles	Fr.	10,00
Crème de courge	Fr.	12,00
Tartine d'automne : pain paysan (bolets, raisins, noix, terrine de lièvre aux canneberges)	Fr.	12,00

### Les mets chauds

Röstis fribourgeois, poireaux, crème et vacherin	Fr.	17,00
Nouilles aux chanterelles	Fr.	20,00
Croûte aux champignons, salade verte	Fr.	21,00
Fondue 250 gr 2/3 vacherin d'alpage AOP, 1/3 gruyère d'alpage AOP	Fr.	21,00
Fondue de la Patronne, 250 gr (lard, échalote, ail)	Fr.	22,00
Pieds de porc au madère röstis, salade aux carottes rouges	Fr.	21,00
Civet de chevreuil grand-mère späzlis, garniture de chasse	Fr.	25,00
Saucisse à rôtir de sanglier röstis, salade aux carottes rouges	Fr.	19,00
Emincé de cerf aux bolets, späzlis, garniture de chasse	Fr.	26,00
Médailles de chevreuil grand veneur späzlis, garniture de chasse	Fr.	35,00

### Desserts

Pruneaux au vin rouge et glace cannelle	Fr.	8,50
Café glacé, avec coulis	Fr.	10,50
Sorbet avec alcool mirabelle ou coing ou une boule arrosée	Fr.	10,50 5,50
Vermicelles, glace vanille, meringue et crème	Fr.	11,50
Café gourmand mini crème brûlée, truffe au vin cuit, chocolat avec crème, pain d'anis, tuile aux amandes	Fr.	9,50

**La famille Biland vous souhaite  
un agréable moment aux Invuettes**