


Carte de saison

Dans notre tea-room



(du mardi au vendredi de 11h30 à 13h30)

-   • La petite salade verte..... **5.50**
-   • La salade mêlée..... **12.50**
Sauce à salade maison: Française ou Italienne
-  • Potage du jour..... **7.20**
-  • Chèvre chaud au miel..... **17.50**
(sur lit de salade verte)
- Salade César..... **18.50**
(poulet, parmesan, croûtons)
- Les filets de perches frits..... **19.50**
(à choix: salade ou garniture du jour)
- Vol-au-vent de saison..... **18.50**
avec une salade verte
- Les pâtes du Chef..... **18.90**
(boeuf, paprika, crème & poivrons)
- Le burger de poulet crunchy..... **21.50**
Frites

• **Suggestion de la semaine**

Toute la journée, tous les jours

(prix sur demande)

- Croque-Monsieur
-  • Ramequin au Gruyère AOP
- Panini à choix
- Rissole de bœuf
- Croissant au jambon
-  • Bircher maison

De notre magasin


(selon assortiment du jour, se servir directement au magasin)

- Canapés divers
- Sandwichs divers
- Salade du jour

(sauf la semaine à midi à commander directement au tea-room)

 = végétarien

 = vegan

 = sans gluten

Origine des viandes: boeuf, porc et poulet - Suisse
Frites en provenance de Cormagens

Petit déjeuner

🌱 Léger

- Panier de viennoiseries
- 3 tranches de pains IPS origine Fribourg
- 1 portion de beurre
- 2 confitures maison

12.90

Brunch

- Panier de viennoiseries
- 6 tranches de pains IPS origine Fribourg
- 2 portions de beurre
- 2 confitures maison
- Fromages & viandes froides (sans porc)

- 🌱 • *sans viande sur demande*

18.50

🌱 Fit

- Panier de viennoiseries
- 3 tranches de pains IPS origine Fribourg
- 1 portion de beurre
- 2 confitures maison
- 1 petit bircher

16.30

BOISSONS COMPRISES

1 VERRE DE JUS MANGUE-ORANGE

1 CAFÉ / THÉ / CHOCOLAT

Option petit déj' sans gluten

- 🌾 • ballons sans gluten
- uniquement sur réservation
- délai 3 jours

+ 4.00

Tout changement dans les déjeuners

+ 2.00

Du mardi au vendredi les déjeuners sont servis **jusqu'à 10h15**
Samedi et dimanche les déjeuners sont servis **jusqu'à 12h45**

🌱 = végétarien

🌾 = sans gluten

Glaces, coupes & desserts

Coupes

La Fragola

Fraises fraîches et coulis, glaces fraise-framboise-pistache, crème chantilly et une tuile caramel (**mai-août**)

Danemark

Glace vanille bourbon, crème chantilly, amandes et sauce chocolat maison avec une tuile

Café glacé

Espresso, sauce chocolat boule de glace vanille, boule de glace café, crème chantilly et une tuile caramel

.....10.80

Frappé (arôme au choix).....8.50

Glaces maison

Composez votre coupe selon vos envies !

La boule au choix
(avec 1 tuile caramel).....3.60

Arômes - Glaces

Vanille Bourbon, Café de Colombie, Chocolat Maracaïbo, Pistache de Sicile, Noisette du Piémont, Fraise.

Arômes - Sorbets

Framboise, Abricot, Citron vert, Cassis, Exotique (mangue, passion, banane)

Supplément Sauce chocolat+ 0.80

Supplément Crème chantilly.....+ 1.50



Café pur Arabica

Café.....	4.10
Espresso, ristretto.....	4.10
Espresso doppio.....	4.70
Renversé foncé /clair.....	4.80
Cappuccino.....	4.90
Latte macchiato.....	4.90
Café viennois.....	5.20

Chocolat pure origine Sao Tomé

Chocolat chaud maison.....	4.80
Chocolat viennois maison.....	5.60

Ovomaltine ou Cailler

Ovo ou Cailler chaud.....	4.50
Ovo ou Cailler froid.....	4.50

Pour aromatiser vos cafés ou vos chocolats:

Sirop

Noisette, Caramel, Amaretto, Vanille.....	0.80
---	------

Thés ouverts & infusions 3 dl

de la maison le T à Gland

Thés noirs

- Ceylan (le traditionnel, Sri Lanka) **3 min**
- Darjeeling (léger, des hauts plateaux) **5 min**

Thés parfumés

- Earl Grey (léger parfum de bergamote) **5 min**
- Matilda's Tea **5 min**
(cannelle, orange et pétales de rose)
- Thé noir Babouchka **5 min**
(«à la russe» : 7 agrumes, bleuets)

Thés verts

- Sencha chinois (Traditionnel) **2 min**
- Grand thé au Jasmin (Hubei en chine) **3 min**
- Jardin Enchanté **3 min**
(Sencha, orange et fleur de tournesol)
- Fleur de Cerisier **3 min**
(Sencha, fleurs cerisier et rose)
- Thé vert aux fruits rouges **3 min**

4.70

Tisanes

- Menthe (marocaine) **5 min**
- Verveine (délicatement citronnée) **5 min**
- Tilleul (de la région) **5 min**
- Cynorhodon-hibiscus **6 min**
- Camomille **5 min**
- Reflet Rubis **5 min**
(baies sureau, cassis, fleurs d'hibiscus)
- Îles tropicale (à base de fruits exotiques) **6 min**

Rooibos

- Duc de l'amandier **5 min**
(Rooibos, amandes, cannelle, vanille)
- Parfum d'Afrique **5 min**
(Rooibos du Cap, orange, girofle, cannelle)
- Solstice d'été **5 min**
(Rooibos vert, fleur de cactus, bleuets)

4.70

Minérales - sans alcool

Au verre, sportif 3.0 dl

- Eau
Gazeuse ou non gazeuse **3.70**
- Limonade Citron **4.30**
- Coca-cola **4.40**
- Thé froid maison **4.50**
- Schorle 3dl **4.30**
- Jus de pomme fribourgeois 3dl **4.50**
- Jus de pomme fribourgeois 2dl **4.10**
- Jus mangue-orange 2dl **4.10**
- Jus d'orange pressé frais 2dl **5.40**
- Jus d'orange pressé frais 3dl **6.40**
- Eau du robinet (à volonté par personne) **2.00**

En bouteille

- Coca Cola zero **4.90**
- Rivella
Bleu - Rouge **4.80**
- Schwepps
Tonic **4.80**
- Sanbitter **4.80**
- Sinalco **4.80**
- Grapefruit **4.80**

Jus Granini

- Orange - 100% jus
 - Cocktail de fruits
 - Ananas
 - Abricot du Valais
 - Pêche
-
- 4.60**

Boissons - avec alcool

Bières

- Cardinal spéciale, pression 3 dl **4.30**
- Feldschlösschen sans alcool 3.3 dl (bt) **4.80**
- Grimbergen Ambrée 2.5dl (bt) **4.90**

Vins du pays en qualité bouteille

- Vully blanc AOC
1.0 dl / verre **4.30**
5.0 dl / bouteille **20.50**
- Merlot del Ticino, Angelo Delea,
Losone
1.0 dl / verre **4.30**
5.0 dl / bouteille **20.50**
- Pinot noir du Vully
1.0 dl / verre **4.80**
5.0 dl / bouteille **23.50**
- Œil de Perdix, Neuchâtel
1.0 dl / verre **4.90**
5.0 dl / bouteille **24.00**
- Epesses, Fonjallaz, Lavaux
1.0 dl / verre **4.80**
5.0 dl / bouteille **23.50**

Spiritueux

- Martini blanc ou rouge 4cl **5.20**
- Suze 4cl **5.20**
- Campari 4 cl **5.20**
- Pastis 2cl **4.10**