



LA POULARDE

MENU



LA POULARDE

La beauté de l'automne est un poème écrit par la nature.

L'automne arrive avec ses couleurs flamboyantes.

Pour cette saison,

La nature nous offre c'est plus beaux ingrédients pour des menus encore plus chaleureux!

Que ce soit de nos forêts, de nos jardins, l'équipe de cuisine se prêtent à de nombreuses préparations réconfortantes. Un subtil parfum boisé de champignons forestier mélangé aux notes douces d'épices à la cannelle qui embaume nos souvenirs.

Durant ce temps qui s'arrête un instant, les feuilles tombent doucement... L'hiver approche, mais la magie demeure.

N'oublions jamais de savourer ces instants précieux.

Hâte de vous voir bientôt !



PLANCHETTE AMUSE-BOUCHE

SÉLECTION DE CHARCUTERIE ET FROMAGES AFFINÉS

22.-

Jambon de la Borne AOP, Saucisson (Boucherie Christian Deillon, Romont) Gruyère, Vacherin (Fromagerie Romontoise Ecoffey Thierry)

NOS ENTRÉES

ENTRÉE PLAT

SALADE MÊLÉE

9.- 16.-

Self-service à notre buffet

SALADE CAMPAGNARDE

18.-

FOIE GRAS DE CANARD ET CHUTNEY DE FIGUE MAISON

24.-

Foie gras de canard fondant et onctueux, pain frais grillé accompagné d'un chutney de figue maison

TERRINE MAISON

24.-

TARTIFLETTE

16.-

(pomme de terre, lard, oignons et reblochon)

NOS TARTARES MAISON

TARTARE DE BOEUF NATURE

30.-

Coupé au couteau. Huile d'olive, jus de citron, sel, poivre. Accompagné de pain grillé frais et beurre monté au citron maison

TARTARE DE BOEUF TRADITION

30.-

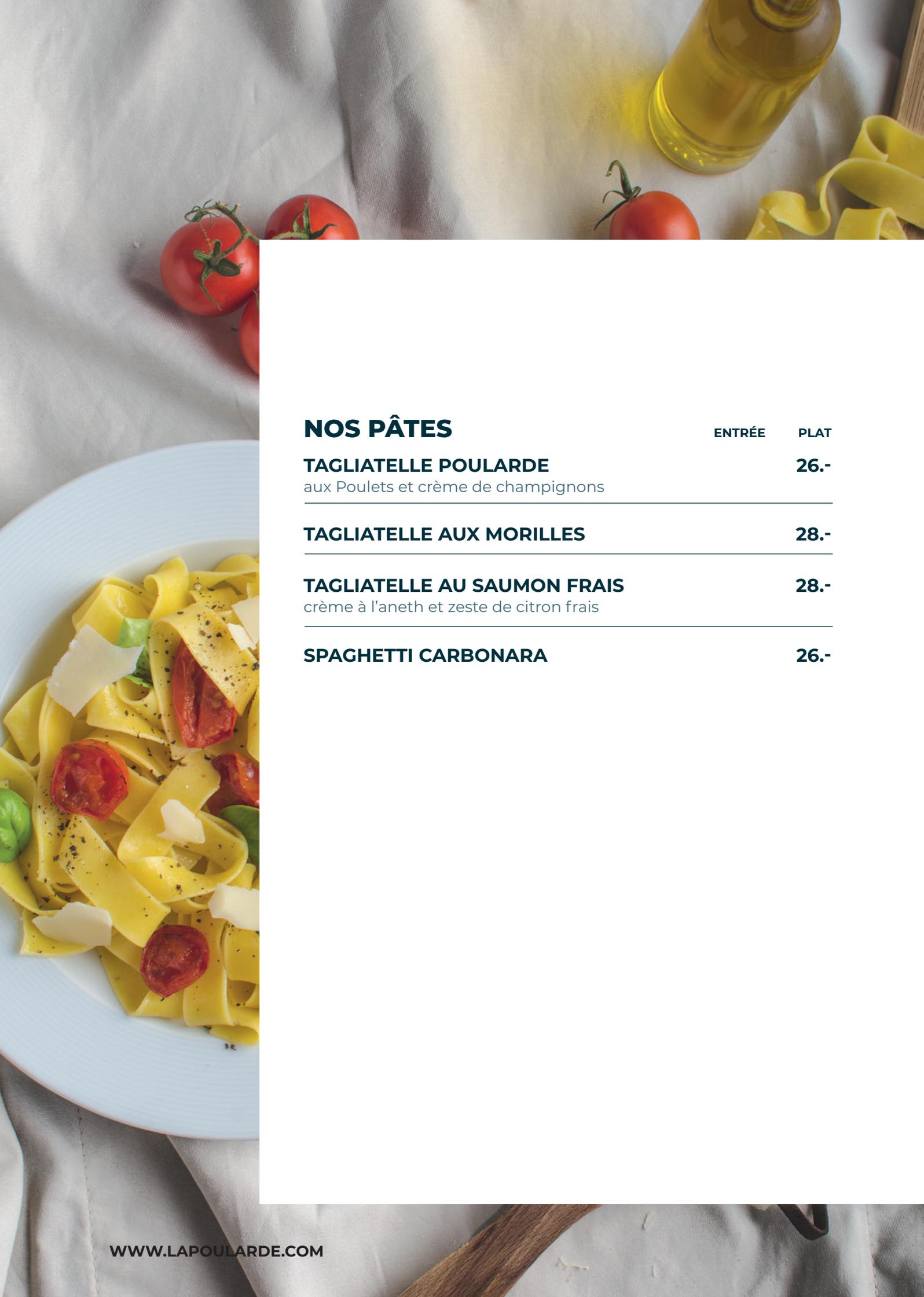
Coupé au couteau et assaisonné selon votre goût : Accompagné de pain grillé frais et beurre monté au citron maison

TARTARE DE SAUMON

34.-

Coupé au couteau. Huile d'olive, zeste et jus de citron, sel, poivre. Accompagné de pain grillé frais et beurre monté au citron maison





NOS PÂTES

ENTRÉE PLAT

TAGLIATELLE POULARDE

aux Poulets et crème de champignons

26.-

TAGLIATELLE AUX MORILLES

28.-

TAGLIATELLE AU SAUMON FRAIS

crème à l'aneth et zeste de citron frais

28.-

SPAGHETTI CARBONARA

26.-



NOS POISSONS & CRUSTACÉS

ENTRÉE PLAT

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

23.-

30.-

Perche rôtie agrémentée d'un beurre noisette

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE AUX AMANDES

32.-

Perche rôtie agrémentée d'un beurre noisette

GAMBAS À L'AIL

28.-

GAMBAS AIGRE DOUX

28.-

NOS VIANDES

BOEUF, VEAU, VOLAILLE (CH), AGNEAU (CH OU NZ)

SPÉCIALITÉ HISTORIQUE DE "LA POULARDE"

DEMI-POULET GRILLÉ AU PANIER

20.-

Servi avec pommes frites

ENTRECÔTE DE BOEUF "LA POULARDE" RASSIE SUR L'OS

200 gr 40.-

En entrée une petite salade mêlée du buffet

250 gr 45.-

Suivi d'une pièce de boeuf avec légumes de saison servi sur plat et sauce "Poularde"

300 gr 50.-

Garniture à choix

STEAK DE BOEUF

29.-

Steak de boeuf grillé, accompagnée de légumes de saison. Garniture à choix

ENTRECÔTE DE BOEUF PARISIENNE RASSIE SUR L'OS

30.-

Entrecôte parisienne grillée, accompagnée de légumes de saison. Garniture à choix

FILET MIGNON SAUCE MORILLES

37.-

Garniture à choix

NOS GARNITURES

Riz

Pâtes

Frites

Frites allumettes

NOS SAUCES

Beurre café de Paris 6.-

Sauce aux Morilles 7.-

Sauce Poivre 7.-

Sauce Poularde 7.-

NOS HAMBURGERS

BOEUF, VEAU, VOLAILLE (CH), AGNEAU (CH OU NZ)

CHEESEBURGER

27.-

Pain aux graines, boeuf frais, salade fraîche, concombre mariné, oignon rouge frais, fromage fondant, sauce burger maison, accompagné de frites et d'une Ketchup Maison

HAMBURGER DE BOEUF "CRISPY BACON & BARBECUE"

28.-

Pain aux graines, boeuf frais, salade fraîche, concombre mariné, oignon rouge frais, Gruyère fondant, sauce barbecue, bacon grillé, accompagné de frites et d'une Ketchup Maison

HAMBURGER DE POULET CROUSTILLANT "LA POULARDE"

27.-

Pain aux graines, poulet croustillant, salade fraîche, oignon rouge frais, Gruyère fondant, sauce burger maison, accompagné de frites et d'une Ketchup Maison

NOS GARNITURES

Riz
Pâtes
Frites
Frites allumettes

NOS SAUCES

Beurre café de Paris 6.-
Sauce aux Morilles 7.-
Sauce Poivre 7.-
Sauce Poularde 7.-





NOS FONDUES

DÈS 2 PERSONNES, SERVIES À VOLONTÉ

Commande avant 13h (service de midi) / avant 21h15 (service du soir)

Toutes les viandes et volailles : origine Suisse (Boucherie Christian Deillon, Romont)

Petite salade mêlée du buffet et garniture riz, frites ou pommes allumettes pour les fondues chinoises et bourguignonnes

LA BRESSANE

37.-

Poitrine de poulet panée cuisson à l'huile
Uniquement le soir

LA BOURGUIGNONNE

38.-

Boeuf et/ou poitrine de poulet cuisson à l'huile
Uniquement le soir

LA POULARDE

37.-

Petits cubes de boeuf et/ou poitrine de poulet
Cuisson dans un bouillon de boeuf

LA VALAISANNE

38.-

Lamelles de viande de boeuf marinées
Cuisson dans un bouillon de boeuf et vin rouge

POUR LES ENFANTS

De 6 à 10 ans

16.-

De 11 à 14 ans

24.-

MOITIÉ-MOITIÉ

27.-

Pain et pommes de terre

PLATEAU DE VIANDE SÉCHÉE

80 gr.

17.-

160 gr.

27.-

CORNICHONS ET PETITS OIGNONS

3.50

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP,
GRUYÈRE AOP DOUX MI-SALÉ ET
TOMME DE PRÉVONLOUP

12.-

NOS DOUCEURS

LE BRICELETS FRIBOURGEOIS

12.-

Un dessert traditionnel composé d'une glace à la vanille,
de pruneaux à l'Armagnac poêlé et d'un Bricelet maison

CRÈME BRÛLÉE

12.-

PANNA COTTA

12.-

VERMICELLE DE MARRON, GLACE VANILLE ET CHANTILLY

13.-

Composé d'une glace à la vanille, de vermicelle aux
marrons et de crème chantilly

FONDANT AU CHOCOLAT 74% DE CACAO

13.-

(patienter pour 10 minutes de cuisson)

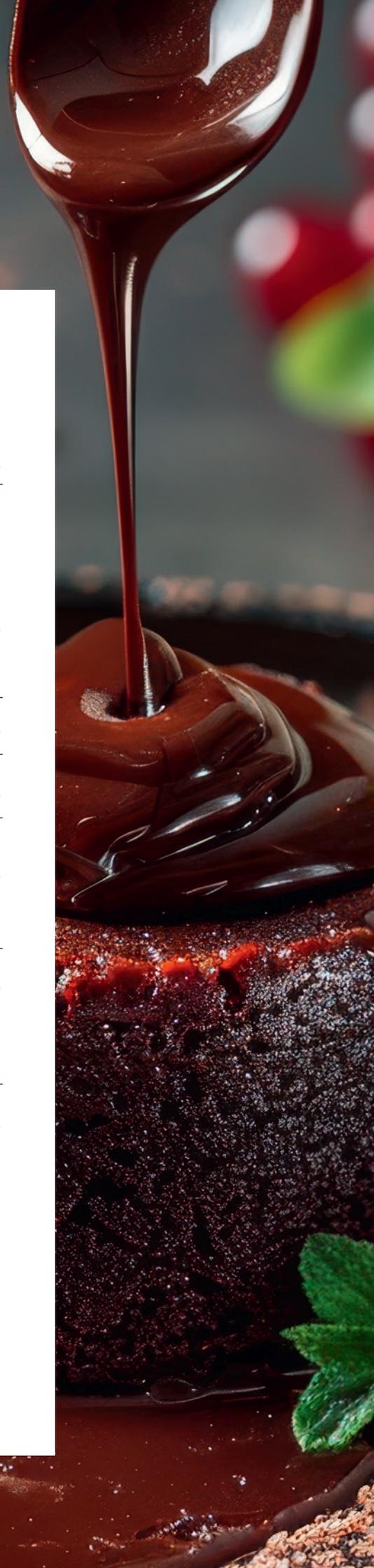
Composé d'un coeur coulant au chocolat, d'une glace
onctueuse à la Vanille, un classique qui nous fait fondre !

DÉCLINAISON GOURMANDE THÉ OU CAFÉ

14.-

Notre Chef Pâtissier vous propose un assortiment de
trois desserts de notre carte de saison

Un rendez-vous de plaisir à ne pas manquer !





NOS COUPES GLACÉES MAISON

COUPE POULARDE **9.50**

COUPE DANEMARK **9.50**

Une coupe de glace à la vanille arrosée d'une sauce au chocolat et couronnée de crème légère

COUPE GOURMANDE CARAMEL AU BEURRE SALÉ **9.50**

Crème glacée vanille caramel, sauce caramel au beurre salé et chantilly

COUPE CAFÉ GLACÉ **9.50**

Crème glacée café avec sauce café et chantilly

SORBET COLONEL **9.50**

Sorbet au citron servi avec Vodka

SORBET WILLIAMINE **9.50**

Sorbet à la poire servi avec une eau-de-vie de poires Williams de la maison Morand située dans la région de Martigny, Valais

SORBET VIEILLE PRUNE **9.50**

Sorbet à la prune servi avec une eau-de-vie à la prunes mûres, vieilli dans des fûts de chêne

NOS GLACES ET SORBETS

PRIX PAR BOULE

3.-

SUPPLÉMENT CHANTILLY

2.-

GLACE

Vanille
Café Croquant
Caramel
Chocolat
Noisette
Noix de Coco
Pistache
Rhum raisin

SORBET

Abricot
Citron
Fraise
Framboise
Mangue-Passion



