

*Macaroni montagnard (gluten, œuf) 16.50*

*(Vacherin et Gruyère AOP (lactose), Hauteville) ;*

*(Crème 35% (lactose), Culture Food, FR) ; (Jambon de la Borne : CV, Tour de Trême)*

*Assiette de fromages (noix) 90 gr. 18.00*

*(Gottéron, Gruyère et Vacherin Fribourgeois AOP (lactose), Hauteville ou selon arrivage)*

*Fondue moitié-moitié (sulfites, gluten) 23.00*

*(Vacherin Fribourgeois et Gruyère AOP (lactose), Fromagerie Hauteville)*

*La planchette du Pâtre 24.00*

*(Gottéron et Gruyère AOP (lactose), Hauteville) ;*

*(Jambon de la borne, lard, jambon cru : CV, Tour de Trême)*

*Cornichons (sulfites, moutarde) et petits oignons argentées (sulfites)*

*Croûte au fromage, œuf et jambon de la Borne 25.00*

*(Gluten, sulfites, œuf) (Vacherin AOP (lactose), Hauteville) ;*

*(La belle Luce, Bulle) (CV, Tour de Trême)*

*Salade de l'alpage et frites 25.50*

*(Salade mêlée (sulfites), sauce française (sulfites, moutarde, œuf, lactose)*

*Jambon de la Borne froid (CV, Tour de Trême)*

*Raclette 300 gr. par vos soins avec PDT 38.00*

*(Vacherin Fribourgeois AOP (lactose), Hauteville)*

*Cornichons (moutarde, sulfites) et petits oignons argentées (sulfites)*

*«Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Votre restaurateur»*