

## PLANCHETTES

<b>De Plan-Francey</b>	<b>17.00</b>	<b>25.00</b>
Lard sec, saucisson fribourgeois fumé, jambon de la borne, saucisse sèche, Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP.		
<b>V Fromages</b>	<b>8.00</b>	<b>12.00</b>
Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, et le fromage du moment.		
<b>Viande séchée du Valais</b>	<b>19.00</b>	
100 grammes de viande séchée de bœuf AOP.		

## RÖSTIS Pommes de terre râpées et grillées

<b>V Vacherin</b>	<b>21.00</b>	
Vacherin AOP fondu.		
<b>De la borne</b>	<b>23.00</b>	
Vacherin Fribourgeois AOP fondu, Gruyère AOP, jambon de la borne.		
<b>Tomme et lard</b>	<b>24.00</b>	
Tomme vaudoise, lard sec du Valais.		
<b>V Végétariens</b>	<b>21.00</b>	
Légumes rôtis et fondants, pesto et roquette.		

## FONDUES 220g de bonheur par personne

<b>V Moitié-moitié</b>	<b>24.00</b>	
Mélange de Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP, vin blanc, ail. Servie avec du pain. Pommes de terre sur demande.		
<b>V Fribourgeoise</b>	<b>25.00</b>	
Vacherin Fribourgeois AOP. Servie tiède avec pommes de terre vapeur. Uniquement servie à l'intérieur.		

## LES SPÉCIALITÉS

<b>Soupe de chalet</b>	<b>14.00</b>	
Soupe traditionnelle composée de cornettes, légumes, épinards sauvages, oignons et ciboulette; le tout mijoté dans de la double crème de la Gruyère, servie avec croûtons et Gruyère AOP râpé.		
<b>Macaronis de chalet</b>	<b>19.00</b>	
Plat traditionnel de macaronis à la crème de la Gruyère, jambon de la borne, oignons, ciboulette et Gruyère AOP.		
<b>V Croûte au fromage</b>	<b>21.00</b>	
Pain de campagne arrosé de vin blanc, garni de bons Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP gratinés, le tout accompagné de pickles.		
<b>Saucisse de veau</b>	<b>19.00</b>	
Un grand classique toujours apprécié: saucisse grillée avec une sauce aux oignons confits et vin rouge, servie avec des frites.		
<b>Tout supplément:</b>	<b>+ 3.00</b>	
Jambon de la borne, bol de cornichons et oignons pickles, compote de pomme, œuf...		

## PLATS

<b>V Salade de tomme chaude</b>	<b>19.00</b>	
Verdure du jour, tomme chaude sur un toast, crudités, graines torrifiées, miel de la Gruyère, pickles de pousses de sapin, caramel de balsamique.		
<b>Tartare de bœuf</b>	<b>29.00</b>	
Bœuf haché au couteau, à notre façon, croûtons et pommes frites.		
<b>Poitrine de porc de la Gruyère, à la bière fribourgeoise</b>	<b>27.00</b>	
Poitrine de porc confite dans de la bière, pommes de terre rôties à l'ail et légumes du jour.		
<b>Schnitzel</b>	<b>39.00</b>	
Escalope de veau suisse panée, servie avec des pommes frites et salade verte.		
<b>Nuggets / frites</b>	<b>17.00</b>	
Filets de poulet panés dorés à l'huile, servis avec des frites. (5 pcs)		
<b>V Portion de frites</b>	<b>7.00</b>	

## LES DESSERTS

<b>Meringue et double crème</b>	<b>10.00</b>	
La spécialité d'ici pour bien finir: une meringue croquante, et bien sûr la double crème de la Gruyère.		
<b>+ Supplément vin cuit</b>	<b>+ 2 chf</b>	
<b>Desserts du jour</b>	<b>au self</b>	
Pâtisseries par nos chefs, les desserts du jour frais sont servis au buffet.		

## LES KIDS DU MOL

<b>Un plat au choix</b>	<b>12.00</b>	
<b>Nuggets et frites / Pâtes du jour / Mini-pizza + une boisson au choix + 1 goodie Moléson</b>		

## SANDWICHES

<b>Jambon ou fromage</b>	<b>7.00</b>	
<b>Jambon et fromage</b>	<b>7.00</b>	
<b>Viande séchée</b>	<b>9.00</b>	
<b>V Légumes grillés</b>	<b>7.00</b>	

v = végétarien

Allergies? Veuillez consulter notre équipe pour toute question sur nos plats.



plan-francey  
RESTAURANT-GITE ■ MOLESON, CH