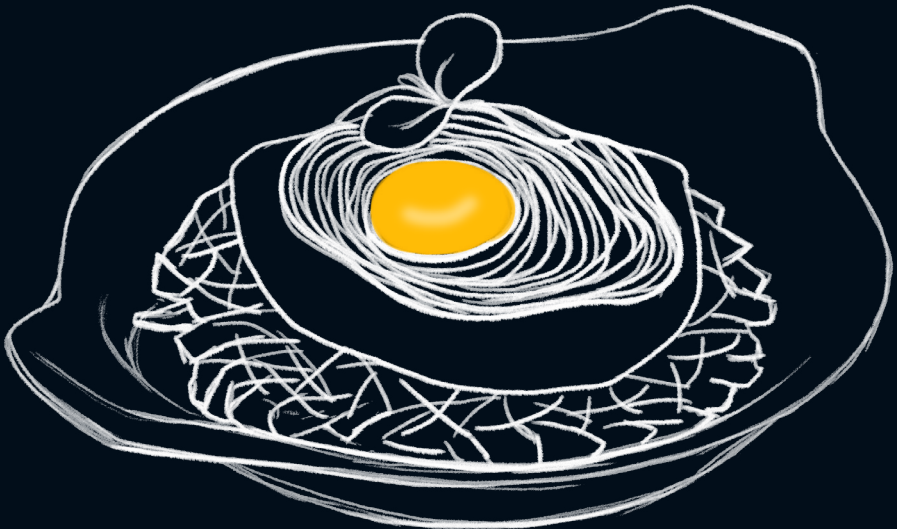


la pierre à catillon

RESTAURANT  MOLESON.CH

CARTE DES METS

NOS SPÉCIALITÉS DE SAISON :
RÖSTIS MAISON & « LUGES »



ENTRÉES & APÉROS

	Petite	Grande
Salade verte	– CHF 6.00	– CHF 9.00
Salade mêlée	– CHF 9.00	– CHF 14.00
Planchette du pays rustique Assortiment de viandes froides et de fromages	– CHF 17.00 2 à 3 pers.	– CHF 25.00 4 à 5 pers.
Planchette de viande séchée de bœuf et fromages	– CHF 20.00 2 à 3 pers.	– CHF 28.00 4 à 5 pers.
Soupe du chalet Pommes de terre, légumes, crème, Gruyère AOP, croûtons	– CHF 8.00	– CHF 14.00

FRAÎCHEURS

Salade Fitness Salade, crudités de saison, émincé de suprême de poulet, noix de cajou	– CHF 25.00
Salade de chèvre Salade, crudités de saison, toast au chèvre, croûtons	– CHF 25.00
Tomate et mozzarella de bufflonne au pesto de basilic	– CHF 25.00
Salade Campagnarde Salade, tomate, assortiment de charcuterie, Gruyère AOP	– CHF 27.00
Roastbeef froid Frites, salade verte, sauce tartare	– CHF 28.00

On retrouve cette galette de pommes de terre aux quatre coins du pays : selon les régions, on verra s'affronter les partisans de la pomme de terre crue et ceux de la pomme de terre cuite.

La suggestion du Chef :

Les röstis se marient à merveille avec un verre de vin blanc.

RÖSTIS MAISON

Galette de pommes de terre râpées et colorée à la poêle et croustillante

Tché nous

Gruyère AOP, Vacherin AOP et jambon de la Borne

– CHF 23.00

Catillon

Fromage de chèvre, noix, miel et lard

– CHF 26.00

Forestier

Champignons des bois sautés

– CHF 26.00

Complet

Gruyère AOP, Vacherin AOP, jambon de la Borne, lard et œuf au plat

– CHF 26.00

Végétarien 🌱

Légumes de saison sautés

– CHF 23.00

La cuchaule est un terme typique du patois fribourgeois. Ce pain de fête, dont la recette est constante depuis des siècles, est intimement lié à la Bénichon, la fête emblématique du canton de Fribourg.

De nos jours, la consommation de la cuchaule se fait tout au long de l'année. De la table du déjeuner, aux apéritifs ou en gastronomie, se pain safrané se marie admirablement tant avec le salé que le sucré.

BURGERS CUCHAULE

**La cuchaule est une brioche safranée
avec des ingrédients exclusivement fribourgeois**

Classique

Pur bœuf 150g , tomates, oignons et salade

– CHF 23.00

Catillon

Pur bœuf 150g , Gruyère AOP , Vacherin AOP, lard, oignons et salade

– CHF 26.00

Chicken burger

Volaille 150g, tomates, oignons et salade

– CHF 24.00

Végé burger

Légumes sautés, oignons et salade

– CHF 24.00

Tous les burgers sont servis avec des frites.

C'est LA signature de notre restaurant ! Faites cuire à souhait vos viandes de prédilection sur des mini grills en forme de luge sous lesquels vous pourrez récupérer le jus et la sauce ajoutés lors de la cuisson.

Le saviez-vous ?

Visionnaire et fin gourmet, l'homme qui est à l'origine de nos « luges à griller » est aussi le « Papa » de la station de Moléson.

LES LUGES

Viande servie sur une grille en forme de luge, flambée et cuite sur une pierre ardoise

Entrecôte de bœuf - 200g

– CHF 36.00

Carré de porc - 200g

– CHF 34.00

Suprême de poulet - 200g

– CHF 28.00

Garnitures à choix : frites ou rösti maison, légumes ou salade verte.

Toutes les luges sont servies avec une sauce aux champignons frais et un beurre à l'ail des ours.

Provenance des viandes : Bœuf et Porc : Suisse, Volaille : France / Brésil

Au XVIII^e siècle, les paysans des Préalpes fribourgeoises réutilisaient les restes de fromage et de pain rassis de leurs précédents repas pour préparer des fondues.

La suggestion du Chef :

Pour donner à votre fondue un tournant festif et audacieux, humidifiez votre pain dans une goutte de Williamine avant de le tremper dans la fondue.

FONDUES

Moitié-moitié - 220g – CHF 24.00
Gruyère AOP et Vacherin AOP
Servie avec du pain

Vacherin - 220g – CHF 25.00
100 % Vacherin AOP
Servie tiède à la bougie avec des pommes de terre

+ Suppléments :

- petites pommes de terre – CHF 3.00
- cornichons et petits oignons – CHF 3.00
- oeuf – CHF 1.00
- Kirsch 2cl (eau-de-vie de cerise) – CHF 6.00

Menu gruérien – CHF 39.00
Spécialité de viandes froides de la Gruyère
Fondue moitié-moitié (220g par pers.) servie avec du pain
Meringue et crème double de la Gruyère

Il fait bon vivre de nos temps ! Saviez-vous qu'il n'y a pas si longtemps, les enfants des Préalpes fribourgeoises passaient souvent leurs vacances à travailler dans les alpages ? Ils y aidaient leurs proches et familles dans

la réalisation des tâches quotidiennes. Préparation des fromages, entretien du bétail, de l'exploitation et de la nature environnante : autant dire qu'il y avait du pain sur la planche... et du fromage !

ENFANTS

Nuggets de poulet et frites

Servis avec ketchup et mayo

– CHF 10.00

Le Gourmet Kid

Jambon de la Borne froid, sauté de légumes et rösti maison

– CHF 10.00

Le Végé Kid 🌱

1/2 rösti maison et sauté de légumes

– CHF 10.00

Le Beef Kid

Steak haché pur bœuf et frites

– CHF 10.00

SOFT DRINKS

MINÉRALES

2 dl

3 dl

5 dl

– CHF 3.50 – CHF 4.00 – CHF 4.90

Coca-Cola, Coca Zéro, Grapefruit
Nestea lemon, Nestea peach
Eau minérale, gazeuse, Romanette
Fanta, Ramseier pomme
Rivella rouge, Rivella bleu

Sirop adulte | 3 dl

– CHF 2.00

Henniez verte ou bleue | 5 dl

– CHF 5.50

Henniez verte ou bleue | 1 l

– CHF 9.50

Sanbitter | 1 dl

– CHF 4.20

Schwepps lemon, tonic | 2 dl

– CHF 4.50

Jus d'orange, abricot, ananas | 2dl

– CHF 4.50

Jus de tomate | 2 dl

– CHF 4.50

Cidre suisse Crafty Pur jus | 33 cl

– CHF 6.80

CAFÉTÉRIA

Lait

– CHF 3.80

Thé (noir, menthe, verveine, cynorrhodon...)

– CHF 4.00

Café, ristretto, espresso forte, espresso decaffeinato

– CHF 4.00

Cappuccino, espresso cappuccino, renversé

– CHF 4.70

Chocolat chaud/froid, Ovo chaud/froid

– CHF 4.70

Latte macchiato

– CHF 4.90

Grog

– CHF 6.00

Café ou chocolat viennois

– CHF 6.00

BIÈRES

PRESSION

	2 dl	3 dl	5 dl	1.5L
Calanda Pression Blonde	– CHF 3.80	– CHF 4.20	– CHF 7.00	– CHF 19.00
Erdinger Pression Blanche		– CHF 4.80	– CHF 8.00	– CHF 22.00

CLASSIQUES

Heineken Bière sans alcool 33 cl	– CHF 4.50
Heineken Blonde 33 cl	– CHF 4.50
Erdinger Blanche 33 cl	– CHF 5.10
Desperados Aromatisée 33 cl	– CHF 5.80

ARTISANALES

Brasserie Docteur Gab's (Puidoux):

Pépîte Blonde 33 cl	– CHF 7.00
Houleuse Blanche 33 cl	– CHF 7.00
Chameau Blonde ambrée 33 cl	– CHF 7.00
IPAnema Indian Pale Ale 33 cl	– CHF 7.00
Tempête Blonde triple 33 cl	– CHF 7.00

Brasserie Le Fou du Roi (Pringy):

La demoiselle en détresse Blonde maltée 33 cl	– CHF 7.00
La bonne parole Blanche 33 cl	– CHF 7.00
La dernière volonté Ambrée forte 33 cl	– CHF 7.00

VINS

OUVERTS

	1dl	2dl	3dl	5dl
Vin blanc Vully AOC, Morand Vins	CHF 5.00	CHF 10.00	CHF 15.00	CHF 25.00
Vin blanc Chardonnay AOC, Morand Vins	CHF 5.50	CHF 11.00	CHF 16.50	CHF 27.50
Vin rosé Œil-de-Perdrix AOC, Morand Vins	CHF 5.00	CHF 10.00	CHF 15.00	CHF 25.00
Vin rouge Vully AOC, Morand Vins	CHF 5.00	CHF 10.00	CHF 15.00	CHF 25.00
Vin rouge Garanoir vaudois, Morand Vins	CHF 5.50	CHF 11.00	CHF 16.50	CHF 27.50

BLANCS

	Verre 1dl	Bout. 50cl	Bout. 7dl/7.5dl
Château de Perroy AOC 2020			
Gd Cru, Cuvée Prestige La Côte, Vaud	– CHF 6.70		– CHF 44.00
Yvorne AOC 2020 Les Combettes Chablais			– CHF 45.00
Malvoisie douce AOC 2018-2019, Réserve des Administrateurs Valais		– CHF 36.00	– CHF 48.00
Païen AOC 2019 Jacques Dumoulin Valais		– CHF 32.00	
Muscat IGP 2011 Dom. Casanova France	– CHF 5.90		– CHF 39.00

ROSÉS

	Verre 1dl	Bout. 7dl/7.5dl
L'Ostal rosé IGP 2020 Famille J-M Cazes France	– CHF 6.50	– CHF 42.00
Œil-de-Perdrix AOC 2021 Château d'Auvernier Neuchâtel		– CHF 56.00

VINS

ROUGES

	Verre 1dl	Bout.7dl/7.5dl
Château de Perroy AOC 2020		
Gd Cru, Cuvée Prestige La Côte, Vaud	– CHF 6.70	– CHF 44.00
Cornalin AOC 2019 Maraudeur Valais		– CHF 49.00
Pinot Noir AOC 2020 Maraudeur Valais		– CHF 48.00
Syrah AOC 2019 Maraudeur Valais		– CHF 54.00
Amarone DOCG 2016 Casanova Valpolicella, Italie		– CHF 68.00
Rioja DOC 2017 Beronia Reserva Espagne		– CHF 39.00

PÉTILLANTS

Prosecco DOC extra dry	– CHF 6.70	– CHF 44.00
Champagne brut DOC		– CHF 85.00