

# La Bohème



Sabrina et Robin vous souhaitent  
la bienvenue à la Bohème

## Les entrées

<b>Petite salade verte</b>	6.50
Vinaigrette maison	
<b>Petite salade mêlée</b>	8.50
Vinaigrette maison	
<b>Velouté de patate douce à l'indienne</b>	14.00
Espuma de lait de coco, noix de cajou et huile au persil	
<b>Foie gras de canard mi-cuit</b>	24.00
Terrine de foie gras maison, chutney de coing, pain grillé	

---

## Les plats

<b>Butterchicken de poulet suisse</b>	33.00
Poulet cuit dans une sauce crémeuse aux épices indiennes, tomate et noix de cajou, Servi avec pain naan, chutney de mangue et riz basmati	
<b>Curry indien de légumes</b>	26.00
Légumes cuits dans une sauce aux épices indiennes, lait de coco, tomate et noix de cajou, Servi avec pain naan, chutney de mangue et riz basmati	
<b>Saucisse de veau grillée</b>	20.00
Oignons caramélisés, frites de la région ou riz et salade verte	
<b>Steak hâché de boeuf vaudois</b>	28.00
Deux steaks hâchés grillés, sauce à choix: beurre maison ou chimichurri, Servi avec frites de la région ou riz et légumes	
<b>Entrecôte de boeuf suisse</b> 200g	42.00
Sauce à choix: beurre maison ou chimichurri, Servie avec frites de la région ou riz et légumes	
<b>Ch'ti carbonnade</b>	35.00
Ragoût de boeuf confit à la bière, pain d'épices, moutarde, lardons, carotte glacée Servi avec frites de la région ou riz	

## Les burgers

	Simple 125g	Double 250g
<b>Original Smash Burger</b> Steak haché pure boeuf vaudois, cheddar, oignons caramélisés, pickles de concombre, salade, tomate, sauce Bohème, accompagné de nos frites de la région	24.00	30.00
<b>Smash Buenos Aires</b> Steak haché pure boeuf vaudois, cheddar, pickles de jalapeño et d'oignon, salade, tomate, mayo Chimichurri, accompagné de nos frites de la région	25.00	32.00
<b>Smash Las Vegas</b> Steak haché pure boeuf vaudois, cheddar, bacon, oignons frits, pickles de concombre, salade, tomate, sauce BBQ, accompagné de nos frites de la région	26.00	33.00
<b>Smash Montagnard</b> Steak haché pure boeuf vaudois, raclette, bacon, oignons caramélisés, pickles de concombre, salade, tomate, sauce au poivre, accompagné de nos frites de la région	27.00	34.00
<b>Burger Végétarien</b> Galette avocat edamame, cheddar, oignons caramélisés, pickles de concombre, tomate, salade, sauce Bohème, accompagné de nos frites de la région	24.00	30.00

## Les formules de midi

Servies de 12h à 14h du mercredi au vendredi

<b>Salade verte + plat du jour</b>	24.00
<b>Salade verte + burger simple à choix &amp; frites</b>	26.00

## Les menus enfants

<b>Hot-dog + frites + sirop + branche cailler</b>	12.00
<b>Steak haché + frites + sirop + branche cailler</b>	14.00

### Provenance de nos produits:

Boeuf: Suisse / UE    Porc: Suisse    Poulet: Suisse / UE    Veau: Suisse    Agneau: Suisse / UE  
 Pain bun: Europe    Pain hot-dog: Europe    Pain frais et toasts: Suisse - Boulangerie de Tannay

## Pour l'apéro

<b>Tapenade de tomates au basilic</b>	10.00
<b>Planchette de charcuterie</b> Jambon cru, lard sec, viande séchée de boeuf	24.00
<b>Planchette de viande séchée de boeuf</b> Viande séchée de boeuf	28.00

---

## Les malakoffs

<b>Malakoffs maison &amp; salade, 2 pces</b> Servis avec cornichons, oignons et salade mêlée	22.00
<b>Malakoffs maison &amp; salade, 3 pces</b> Servis avec cornichons, oignons et salade mêlée	28.00
<b>Malakoff maison, la pièce</b>	7.00

---

## Les fondues

200g par pers.

<b>Fondue au vin blanc</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc et ail	25.00
<b>Fondue à la bière</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, bière blonde et ail	25.00
<b>Fondue à la moutarde</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc, ail et moutarde à l'ancienne	28.00
<b>Fondue au poivre vert</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc, ail et poivre vert	29.00
<b>Fondue à la tomate</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc et sauce tomate maison	29.00
<b>Fondue à l'ail des ours</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc et purée d'ail des ours	29.00
<b>Fondue au mousseux de Genève</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, mousseux cuvée Emilie et ail	30.00
<b>Fondue aux bolets</b> Fondue moitié-moitié du canton de Fribourg, vin blanc, ail et bolets séchés	30.00

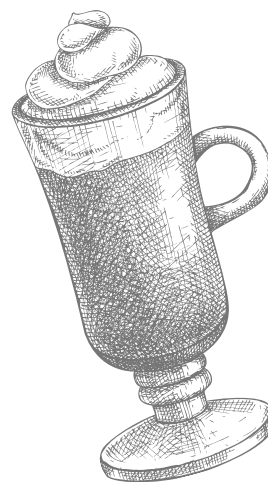
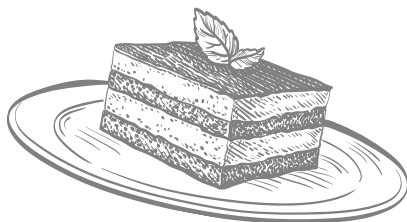
Nos fondues sont servies dans notre jardin d'hiver à partir de 2 personnes.

Suppléments:  
Pommes de terre : 5.-  
Verre de kirsch 4cl : 6.-

# Les desserts

<b>Mousse au chocolat noir</b> Chantilly	10.00
<b>Panna cotta à la tonka</b> Coulis de fruits rouges maison	10.00
<b>Baba au rhum à Jeannot</b> Sirop au rhum agricole et chantilly                      Rhum arrangé maison 2cl + 4.-	14.00
<b>Coeur coulant au chocolat</b> Accompagné d'une boule de glace vanille (10 min. de cuisson )	14.00
<b>Coupe vacherin glacé</b> Glace vanille et fraise, meringue, chantilly et coulis de fruits rouges maison	13.00
<b>Café affogato</b> Une boule de glace vanille arrosée d'un espresso et chantilly	8.00
<b>Colonel</b> Une boule de sorbet citron arrosé à la vodka	8.00
<b>Pirate</b> Une boule de glace vanille arrosée de rhum arrangé	8.00
<b>Ch'ti biloute</b> Une boule de glace vanille arrosée de liqueur de cassis	8.00
<b>Boule de glace ou de sorbet</b> Vanille, chocolat, fraise, pistache, caramel, café, sorbet citron, sorbet cassis	4.00
<b>Irish coffee</b> 4cl whisky irlandais, sucre, café, crème fouettée	13.00

Tous nos desserts sont faits maison, à l'exception des glaces et des sorbets



#### En cas d'allergie:

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes présents dans nos plats.