

La Bohème



Sabrina et Robin vous souhaitent
la bienvenue à la Bohème

Les entrées

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

Les plats

Butterchicken de poulet suisse	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	
Curry indien de légumes	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	
Saucisse de veau grillée	20.00
Oignons caramélisés, frites de la région ou riz et salade verte	
Steak hâché de boeuf vaudois	28.00
Deux steaks hâchés grillés, sauce à choix: beurre maison ou chimichurri, Servi avec frites de la région ou riz et légumes	
Entrecôte de boeuf suisse 200g	42.00
Sauce à choix: beurre maison ou chimichurri, Servie avec frites de la région ou riz et légumes	
Ch'ti carbonnade	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
Original Smash Burger 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
Smash Buenos Aires 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
Smash Las Vegas 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
Smash Montagnard 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
Burger Végétarien 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

Salade verte + plat du jour	24.00
Salade verte + burger simple à choix & frites	26.00

Les menus enfants

Hot-dog + frites + sirop + branche cailler	12.00
Steak hâché + frites + sirop + branche cailler	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

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

Les malakoffs

Malakoffs maison & salade, 2 pces Servis avec cornichons, oignons et salade mêlée	22.00
Malakoffs maison & salade, 3 pces Servis avec cornichons, oignons et salade mêlée	28.00
Malakoff maison, la pièce	7.00

Les fondues

200g par pers.

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

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