

L'EMBUSCADE

Une petite pause

CAFETERIA

Ristretto	4,3
Espresso	4,3
Café	4,3
Renversé	4,8
Cappuccino	5,4
Double Espresso	5,9
Latte Macchiato	5,9
Espresso Macchiato	4,8
Chocolat chaud	5,5
Chocolat froid	5,3

THÉ

Infusion Lioba	4,8
Infusions naturels de la Droguerie	
Roggen - Domdidier	

L'amante - Menthe & Co

L'assoiffée - Désaltérante

La chaleureuse - Cannelle & Co

La diabolique - Poivre & Co

La dulcinée - Tilleul & Co

L'écarlate - Cynorrhodon & Co

La noctambule - Verveine & Co

La randonneuse - Rafrâchissante

La routeuse - Après repas

Thé noir - Twinnings	4,3
----------------------	-----

Café-croissant 5,50

dès 8h00

SOFTS, EAUX & JUS

Jus d'orange	4,5
Jus de tomate	5
Coca	4,8
Sinalco	4,8
Schorle	4,8
Kinley	4,8
<i>Tonic</i>	
<i>Bitter Lemon</i>	
San bitter	5,5
Kombucha	7
Boisson fermentée à base de thé et sucre, de Moonlight - Bourguillon	
<i>Winter Boost</i>	
<i>Framboise - Jasmin</i>	
<i>Gingembre</i>	

0,5L 1L

Henniez (bt.) 5,5 10

Plate

Gazeuse

Carafe d'eau 2.-/pp

Si aucune autre boisson consommée pendant le repas (hors café et apéritif)

NOS SPORTIFS

	2dl	3dl	5dl	1L25/5
Henniez	3,5	4,2	5,2	
<i>Plate</i>				
<i>Gazeuse</i>				
Nestea citron	3,7	4,4	5,5	15
Coca	3,7	4,4	5,5	12
Sirop Morand	3,6	4,3	5,3	
<i>Citron</i>				
<i>Menthe</i>				
<i>Grenadine</i>				
<i>Fleur de sureau</i>				
Pour les enfants	1,50			

TVA 8,1% comprise

L'EMBUSCADE

Une petite soif

BIÈRES

Pression	2 dl	3 dl	5 dl	1L
Cardinal Blonde	3,9	4,8	6,9	13,5
Freiburger	4,2	5,2	7,5	14,5
Biermanufaktur La Biche (blanche)				
Fri-Mousse (bt.)		7		
Barberousse				
Barbe Blanche				
Hippie Ale				

APÉRITIFS

	4 cl
Ricard	6,5
Martini Blanc	6,5
Campari	6,5
Cynar	6,5
Suze	6,5
Kir	
vin blanc	6,2
prosecco	6,8

COCKTAILS

Apérol Spritz	9,5
Limoncello Spritz	9,5
Pesca Spritz	9,5
Hugo	9,5
Negroni	16
Gin & Tonic / Bitter lemon	
Bombay Sapphire	14,5
Suisse (du moment)	17,5

LES ABSTÈMES (0%)

Cardinal 0%	5
Apérol Spritz	7,5
Hugo	7,5
Gin & Tonic	13,5

DIGESTIFS & WHISKIES

	2cl	4cl
Poire à Botzi Fribourg	6,5	9,5
Williamine Valais	6,5	9,5
Abricotine Valais	6,5	9,5
Vieille Prune Valais	6,5	9,5
Grappa Fribourg	6,5	9,5
Marc Fribourg	6,5	9,5
Lie Fribourg	6,5	9,5
Calvados Château du Breuil, Normandie		12
Whisky		
Suisse		16
Johnny Walker		9
MacCallan 12 years old		19
The Dalmore 12 years old		17
Laphroaig 10 years old		15

TVA 8,1% comprise

L'EMBUSCADE

Notre cave, nos vins

LES BULLES

		1 dl	1 bt.
Italie	Prosecco DOC, extra dry	6	39
Fribourg	Brut de la Bourgeoisie Domaine de la Bourgeoisie, Ville de Fribourg		56
Fribourg	Symphonie de Morat Domaine Derron, Vully		68
France	Champagne Ruinart, brut		140

LES ROSÉS

Fribourg	Vully Rosé Pinot Noir et Garanoir, Domaine J.D. Chervet, Vully	6,7	46
----------	---	-----	----

LES BLANCS

Fribourg	Chasselas Cave Bel-Air, Vully	4,6	38
Fribourg	Chasselas Selection Domaine Derron, Vully	6,4	42
Fribourg	Freiburger Domaine J.D. Chervet, Vully	8,7	57
Valais	Petite Arvine Cave des Amandiers, A.Delédraz, Fully	8,7	58
Valais	Petite Arvine Cave F. Zufferey, Chippis	7,8	52
Valais	Johannisberg Cave F. Zufferey, Chippis	6,7	46
Valais	Humagne blanc Cave F. Zufferey, Chippis	8,6	57
Valais	Viognier Cave F. Zufferey, Chippis	6,9	48
Neuchâtel	Chasselas non filtré Domaine Saint Sébaste, St.-Blaise	6,2	40

TVA 8,1% comprise

LES ROUGES

1 dl 1 bt.

Genève	Gamay, 2023 Domaine les Perrières, Satigny	5,8	38
Valais	Humagne Rouge, 2023 Cave F.Zufferey, Chippis	8,7	57
Valais	Brin de folie, 2022 Assemblage cabernet sauvignon - cabernet franc Cave F.Zufferey, Chippis	9,7	63
Fribourg	Pinot Noir, 2023 Domaine Derron, Vully	7,2	47
Fribourg	Imagine, gamaret-garanoir Domaine Derron, Vully	6.5	42
Fribourg	Oppidum, 2023 Domaine Derron, Vully		78
Fribourg	Syrah, 2023 Le Petit Château, Famille Simonet, Vully		72
Fribourg	Diolinoir, 2020 Le Petit Château, Famille Simonet, Vully	8,6	56
Fribourg	Merlot, Vieilles vignes, 2020 Le Petit Château, Famille Simonet, Vully	10,50	68

TVA 8,1% comprise

VINS D'AILLEURS

LES VINS DU MOMENT

		1 dl	1 bt.
ROSÉ			
France	Coteaux du Pont Du Gard Vignoble Chabrier, Bourdic	6	39
BLANC			
France	Domaine de Pellehaut Côtes de Gascogne	6,6	43
France	Château Larmevaille Entre-deux-mers	5,6	36
France	Château Haute-Fonrousse Monbazillac	6,5	42
ROUGE			
France	Château Latapie Réserve, 2020 Bordeaux, Entre-deux-Mers	5,9	38

LES GRANDS MILLÉSIMES

Italie	Brunnello di Montalcino, 2019 Toscane	73
Italie	Tignanello, 2012 Toscane	380
France	Château Les Carmes Haut-Brion, 2014 Bordeaux	240
France	Château de Fieuzal 2018 (Grand Cru Classé) Bordeaux	95
Espagne	Pinea 17, Ribera del Duero, 2021 Castille-et-León	145

À midi, quatre assiettes au choix.

Viandes - Poisson - Végétarien

Le menu évolue chaque semaine, à découvrir sur notre site

SEMAINE DU 09 AU 12 DÉCEMBRE

Les viandes 22,5

Saucisse à rôtir de porc IGP nourrie aux herbes, sauce à la livèche et aux oignons, pommes de terre rissolées, jardinière de légumes

Pavé de poulet, sauce suprême au Gruyère, penne au beurre, jardinière de légumes

Le poisson 22,5

Filet de Grenadier bleu (Hoki) rôti à l'huile d'olive et aux oignons nouveaux, pommes de terre rissolées, jardinière de légumes

Le végété 21,5

Penne aux pousses d'épinards, au bleu et aux éclats de noix



Un scan et découvrez
les plats du jour en image

ENTRÉES

à la carte

Potage du jour 6,5
Crème de légumes

Salade du moment 8
et vinaigrette maison

MINI-DESSERTS GOURMANDS

Crème brûlée 5
à la vanille bourbon

Mousse au chocolat 5

Vacherin glacé 5
mocca - cassis - mandarine

ENFANTS

Assiette du jour de ton choix

Prix 5,00.- + âge (jusqu'à 10 ans)

FORMULES DE MIDI

Proposition de la semaine au choix &	+ Potage	1,00
	+ Salade	1,00
	+ Dessert	5,00

Petites assiettes gourmandes

Parfaites pour accompagner vos boissons et partager un moment à table. Vous pouvez en choisir une ou plusieurs selon vos envies.

Chicken Wings	4 pièces	12	8 pièces	22
Patatas Bravas		8	Grande	12
	1 pièce	3.8		
Huîtres N°3	6 pièces	21	avec un verre de vin	25
	12 pièces	39	avec deux verres de vin	48
	1 pièce	4.3		
Huîtres N°2	6 pièces	23	avec un verre de vin	28
	12 pièces	45	avec deux verres de vin	53
Chawarma de poulet entièrement fait maison		12		
Tataki de boeuf au gruyère et pousses d'épinards, purée de chou-fleur rôti		19		
Saumon de Norvège mariné, crème d'herbes acidulée, croustillant de seigle		18		
Opéra de foie gras, pain d'épices et gelée de clémentine		24		
Carpaccio de cabillaud à la pomme verte et pamplemousse		19		

MINI-DESSERTS GOURMANDS

Crème brûlée à la vanille bourbon	5
Mousse au chocolat	5
Vacherin glacé mocca - cassis - mandarine	5

TVA 8,1% comprise