

# LA CARTE DU SOIR

## SAVEURS AUTOMNALES

### FLAMMENKÜCHES

Classique (crème, oignons, lardons, ciboulette) .....	15.00
Vacherin fribourgeois (crème, oignons, ciboulette, vacherin) .....	18.50
Chèvre (crème, oignons, ciboulette, noix, confiture de courge/cannelle, tomme de la fromagerie d'Echarlens selon arrivage) .....	19.00
Primeur (crème, oignons, ciboulette, mousseline de panais, confit de patates douces) .....	15.00
Sous-bois (crème, oignons, ciboulette, sauté de champignons selon livraison du cueilleur) .....	21.50

### SALADES & SOUPE

Verte et ses graines .....	7.00
Mêlée .....	9.00   16.00
Gruyérienne (dés de jambon de la borne, gruyère, œuf, croutons, oignons) .....	12.00   19.00
Bredzon (duo de rampon et betterave, sauté de sot-l'y laisse de poulet au vinaigre de framboise) .....	13.00   20.50
Chèvre chaud (laiterie d'Echarlens selon arrivage, chips de lard, noix), possible en version végétarienne .....	17.00   24.00

*Choisissez l'une de nos sauces « faites maison » : française - vinaigrette - agrumes*

Soupe du moment .....	8.00
-----------------------	------

### VÉGÉTARIENS

Cassolette de légumes, coulis de betterave et son croquant de parmesan .....	18.50
Ravioles de courge maison, crème au Bleu du fromager de la région .....	24.50
Feuilleté forestier et timbale de riz vénéré .....	21.00

### VIANDES & POISSONS

Entrecôte de bœuf grillée, 200 gr. (beurre maison   Sauce crème aux champignons du moment) .....	38.50   41.00
Roastbeef et frites maison (sauce tartare) .....	28.00
Souris d'agneau (jus de thym et miel) .....	42.00
Filet de truite de Neirivue (sauce au romarin - temps de préparation env. 15-20 min) .....	32.00

*Les viandes et les poissons sont servis avec des légumes et la garniture de votre choix :  
frites, gratin dauphinois, riz vénéré ou quinoa.*

Supplément pour garniture .....	5.00
---------------------------------	------



**Restaurant Gare à Toi**  
Lécheretta 1, 1630 Bulle  
026 564 21 21  
gareatoi.ch

**Nos horaires**  
Mardi au samedi 09h00 - 22h30  
Dimanche 10h00 - 15h00  
Brunch du dimanche 10h00 - 14h00

# LA CARTE DU SOIR

## SAVEURS AUTOMNALES

### LES P'tits CROCS (JUSQU'À 12 ANS)

Ravioles de courge maison (sauce à la crème).....	10.00
Sauté de de sot-l'y laisse de poulet, frites maison et légumes du maraîcher.....	14.00
Steak haché, frites maison et légumes.....	12.50
Tranche de jambon de la borne, frites maison et légumes.....	13.50
Portion de frites maison.....	6.00

### LE COÏN DOUCEUR

Le café gourmand.....	11.00
Le fondant au chocolat et crème anglaise (temps de préparation env. 15 min).....	12.00
La meringue et crème double.....	10.00
La tarte Tatin tiède et sa boule de glace vanille.....	12.00
Les poires au vin rouge et sa boule de glace cannelle.....	12.00
Carte des glaces artisanales* : 1 boule.....	4.00
Supplément (chantilly   crème double).....	1.50   2.50

### À toute heure du mardi au samedi

Flammenküches, salades, soupe et crêpes

Brunch « Buffet à volonté », tous les dimanches..... 28.00

Enfant jusqu'à 12 ans : CHF 1.00 par année

### À l'emporter

Toute notre carte, durant nos heures d'ouverture..... -1.50

*Nous encourageons les clients à amener leur propre contenant.*

(sur les prix affichés)

### Suggestions de nos Chef.fe.s de cuisine

N'hésitez pas à demander les propositions de saison !

*Avez-vous des allergies ou intolérances ? Nous vous remercions de vous informer auprès de nos collaborateurs lors de votre commande, afin que nous puissions répondre au mieux à vos besoins.*

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison : [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch).  
Nos viandes et poissons proviennent de Suisse : boeuf, porc, volaille, truite.*

*L'équipe du Gare à Toi vous remercie de votre passage !*



#### Restaurant Gare à Toi

Lécheretta 1, 1630 Bulle

026 564 21 21

[gareatoi.ch](http://gareatoi.ch)

#### Nos horaires

Mardi au samedi 09h00 - 22h30

Dimanche 10h00 - 15h00

Brunch du dimanche 10h00 - 14h00