



LE GRUYÉRIEN

Lounge - Pizzeria - Chalet

Plats à l'emporter

Salades

<i>Mêlée de saison</i>	6.50	14.00
Carottes, tomates cerise, maïs, trévisse rouge et salade verte		
<i>Cabrese</i>		19.50
Tomates, mozzarella di buffala, basilic		
<i>La parfumée</i>	12.00	22.00
Chèvre chaud au miel, lardons grillés		
<i>Salade César</i>	15.00	21.00
Salade sucrine, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de poulet sauté		

Viandes

<i>Spare ribs à l'américaine, sauce barbecue</i>		25.00
Pommes de terre frites ou riz, légumes au wok		
<i>Steak de bœuf du Gruérien, 250 gr</i>		35.50
Sauce au vin rouge et beurre aux herbes « maison », Pommes de terre nouvelles au romarin, légumes de saison		
<i>Poulet Moon Soon à la mangue, curry vert et jaune</i>	26.50	
avec riz Basmati		
<i>Gambas Thai, sauce au gingembre et curry rouge</i>	26.50	
avec riz Basmati		
<i>Tartares 180 gr</i>		
<i>Dés de bœuf - en tartare simple</i>		32.00
<i>- piémontais</i>		33.50
Copeaux de parmesan, huile d'olive, jus de citron		

Pâtes et risottos

<i>Spaghetti Carbonara</i> Lard, œuf, crème	21.00
<i>Penne du Chef</i> Crevettes flambées au cognac, ail, crème tomatée	25.00
<i>Penne della piazza riforma</i> Basilic frais, tomates cerise, copeaux de parmesan, rucola, mozzarella di buffala	24.00
<i>Ravioli aux truffes</i> Crème et crème de truffe noire	25.00
<i>Tortellini méditerranéenne</i> Farcis à la ricotta et aux épinards, tomates cerise, julienne de légumes, pesto au basilic, pignons et menthe	22.00
<i>Tagliatelle au saumon</i> Saumon frais, sauce à l'aneth citronnée	24.00
<i>Risotto aux morilles</i> Avec tuiles de parmesan	26.00

Le Gruyérien - Grand'rue 1 - 1630 Bulle

026/912 52 61