



PROPOSITIONS DE MENUS

Pour renseignement : Reni Raganyova

Tél. 026 652 37 52

Vous avez une allergie à un produit ? informer nous, nous en tiendrons compte dans l'élaboration de vos plats.

Valable dès 1^{er} février 2024.

RESTAURANT LE PHOENIX 1680 ROMONT

Les règles du jeu :

- ✓ Vous composez librement votre menu, selon vos goûts, vos désirs ou votre budget...
- ✓ Le menu choisi devrait être le même pour tous les convives, à l'exception des personnes végétariennes ou véganes, nous pouvons vous proposer des plats.
- ✓ Votre choix et le nombre de convives (minimum 10 personnes) devraient nous être confirmés 7 jours avant la date de votre repas, afin de réserver la salle qui vous accueillera et de vous garantir la disponibilité et la parfaite fraîcheur des aliments que nous vous serviront.

Vous êtes dans le doute ? Vous hésitez ? N'hésitez pas à nous appeler : nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et pour vous aider à composer votre menu de manière harmonieuse et équilibrée.

Pour l'apéritif : Simple : flûtes salées, cacahouètes, petits salés bretzel 4.--/ pers.
Complet : « « + mini quiches, mini pizzas 6.--/ pers.

Enterrement : Sandwichs : jambon, salami, fromage, thon 6.-- / pers.
Pizzas et quiches au fromage 6.-- / pers.
Pizzas ou quiches au fromage 4.-- / pers.
Tarte à la crème et / ou au vin cuit 6.-- / pers

Entrées froides

Salade verte 6.--

Salade mêlée 9.--

Salade du buffet self- service max 15 pers. (petite assiette 9.-- , grande assiette 17.--)

Duo de saumon : fumé et tartare
Vinaigrette balsamique, toast et beurre 19.--

Bouquet de salade à la julienne de saumon fumé 15.--

Cocktail de crevettes « Calypso » 18.--

Bouquet de salade et magret de canard fumé 18.--

Terrine Maison, et garniture de salades 18.--

Saladine au foie de volaille, vinaigre balsamique 19.--

Terrine de foie gras maison,
Bouquet de salade, brioche au beurre 22.--

Tartare végétarien 18.--

Tartare de bœuf 19.--

Entrées chaudes et potages

Soupe aux choux 7.50

Consommé double au porto 8.--

Escalope de foie gras de canard poêlée 23.--

Ravioles artisanales jambon crû et ricotta ou tomate et mozzarella 18.--

Vol-au-vent de la mer 19.50

Feuilleté aux mélanges de champignons 18.--

<u>Poissons</u>	servis aussi en entrée	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Filet de sole « Pangasius »	sauce au champagne, risotto au safran	19.--	28.--
Saumon frais des Grisons	Beurre blanc, câpre, citron	24.--	32.--
Poisson du jour , selon arrivage,	sauce beurre blanc safrané	24.--	32.--
Filets de perche meunières,	sauce tartare	24.--	31.--
Gambas à l'ail et au basilic		19.--	28.--

Plats principaux

Du lundi au vendredi nous pouvons vous proposer un menu du jour avec une entrée ou salade, un plat chaud et un dessert au prix de sfr. 22.--

Volailles

Poulet au panier, frites 20.--

Emincé de poulet au curry ou à la crème ou aux champignons , riz et garniture de légumes 24.--

Piccata de veau ou de volaille milanaise, spaghettis sauce tomate Volaille: 24.-- Veau : 32.--

Magret de canard aux agrumes, riz sauvage, légumes 34.--

Suprême de poularde « Pattes jaunes » sauce à l'estragon, ou à la moutarde au citron vert , riz pilaf 31.--

Viande de porc

Filet de porc sauce aux champignons, gratin dauphinois 28.--

Jambon de la borne AOP et saucisson, haricots verts, pommes nature, choux, carottes 25.-- *Min. 20 pers*

Filet mignon de porc aux morilles, pommes sautées ou tagliatelles ou gratin dauphinois, légumes 34.--

L'assiette fribourgeoise : Jambon de la borne **froid**, saucisson, Gruyère, Vacherin 23.--

Viande de veau /Agneau

Tendrons de veau à la tessinoise, polenta 24.--

Blanquette de veau, riz au légumes 24.--

Longe de veau aux mélanges de champignons, gratin dauphinois 34.--

Saltimbocca de veau sauce au marsala, risotto 34.--

Médailles de veau sauce au citron ou aux chanterelles, riz, pâtes ou frites 38.--

Ragoût d'agneau de notre Bénichon, aux raisins secs et cognac, pomme purée, légumes 26.--

Viande de bœuf

Roti de bœuf braisé grand-mère, pomme purée, légumes de saison 22.--

Emincé de bœuf Stroganov (poivrons, légèrement piquant), riz, pâtes ou frites 24.--

Tournedos de bœuf 180 gr, légumes, garniture à choix 43.--

Sauce morilles 6.50

Sauce voronoff 5.--

Sauce poivre vert 5.--

Fondues Servis avec une petite salade mêlée et tranche de terrine 35.--

Bressane (Huile / Poulet panné)

Phoenix (Bœuf / Poulet/ Porc / Viande Valaisanne (épicee et marinée) à cuire dans un bouillon de bœuf

Pommes allumettes ou frites, 4 sauces maisons

Entrecôte de bœuf 200 gr. Servie sur plat. Sauce beurre Phoenix Garniture à choix, légumes et salade mêlée 41.--

Desserts

Crème brûlée au parfum du jour 10.--

Crumble aux fruits de saison 10.50

Cassata au Marasquin 7.50

Salade de fruits frais 8.-- + boule de glace 2.--

Tourte Forêt noir 8.--

Vacherin glacé, aromes et décoration à choix 9.-- *min. 10 pers*

Salade d'oranges aux figues 8.-- + 1 boules de glace vanille 3.20

Palette de sorbets 9.50

Choix de fromages 4 sortes Glânois 12.--

Meringues, crème double de la Glâne 10.50

Assiette de dessert gourmande 13.--

Tourte : mousse aux fruits de saison 9.-- *min. 10 pers.*

Dessert amené par vos soins, pour le service 4.-- / pers.

Tarte aux fruits de saisons 7.--

Vous pouvez-aussi consulter notre carte du restaurant sur notre site : www.lephoenix.ch
En automne (octobre et novembre) nous vous proposons nos divers menus chasses