



1680 Romont

Route de Massonnens 3
Centre sportif du tennis, patinoire

PROPOSITIONS DE MENUS

Pour renseignement : Reni Raganyova

Tél. 026 652 37 52 (10 h – 11h30 18h30 – 19h30)

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

Valable dès 1^{er} mars 2025

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 5.--/ pers.
Complet : « « + mini quiches, mini pizzas 7.--/ pers.

Enterrement : Sandwichs (2 pces) : jambon, salami, fromage, thon 7.-- / pers.
Pizzas et quiches au fromage 7.-- / pers.
Pizzas ou quiches au fromage 5.-- / pers.
Tarte à la crème et / ou au vin cuit 7.-- / 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 23.--

Tartare végétarien 19.--

Tartare de bœuf 21.--

L'assiette fribourgeoise 160 gr. : Jambon de la borne AOP, Gruyère et Vacherin 19.--

Entrées chaudes et potages

Soupe aux choux 7.50

Consommé double au porto 8.--

Saladine de foie gras de canard poêlée 23.--

Ravioles artisanales tomate et mozzarella 18.--

Vol-au-vent de la mer 19.50

Croûte aux champignons 17.-- aux morilles 18.--

<u>Poissons</u> servis aussi en entrée	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Coquilles St-Jacques sauce au champagne, risotto au safran	23.--	32.--
Filets d'Omble Chevalier Beurre blanc, câpre, citron	24.--	32.--
Poisson du jour, selon arrivage, sauce beurre blanc safrané	24.--	32.--
Filets de perche meunières, sauce tartare	22.--	31.--
Gambas à l'ail et au basilic	19.--	28.--

Plats principaux

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

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine Suisse et de 1^{er} choix

Garnitures à choix pour toutes les viandes :

Légumes de saison, et à choix : frites, allumettes, tagliatelles, riz, gratin dauphinois, pommes croquettes, risotto.

Volailles

Poulet au panier, frites 20.--

Emincé de poulet au curry ou à la crème ou aux champignons 24.--

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

Magret de canard aux agrumes, 34.--

Suprême de poulet « Pattes jaunes » aux morilles 34.-- aux champignons frais 32.--

Viande de porc

Filet de porc sauce aux champignons 28.--

Jambon de la borne AOP et saucisson, haricots verts, pommes nature, choux, carottes 26.-- *Min. 20 pers*

Filet mignon de porc aux morilles 35.--

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

Viande de veau /Agneau

Osso-buco de veau à la tessinoise, polenta 28.--

Blanquette de veau, riz au légumes 26--

Longe de veau aux mélanges de champignons 38.--

Saltimbocca de veau sauce au marsala, 35.--

Médailles de veau sauce au citron ou aux champignons, 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 23.--

Emincé de bœuf Stroganov (poivrons, légèrement piquant), 24.--

Entrecôte de bœuf 200 gr. Servie sur plat. Sauce beurre Phoenix Garniture à choix, légumes et salade mêlée 42.--

Tournedos de bœuf Suisse 1^{er} choix 180 gr 43.--

Entrecôte de bœuf Suisse 1^{er} choix 180gr. 36.--

Entrecôte de bœuf Black-Angus (Argentine) 180 gr. 35.--

Sauce morilles 6.50 Beurre sauce Phoenix 6.--

Sauce voronoff 5.-- Sauce champignons frais 5.50

Sauce poivre vert 5.--

Fondues Servies avec une petite salade mêlée Pommes allumettes ou frites , 4 sauces maisons

Bressane (Huile / Filets de Poulet pannés) 35.--

Phoenix (Bœuf / Poulet/ Porc / Viande Valaisanne (épicée et marinée) à cuire dans un bouillon de bœuf 39.--

Desserts

Crème brûlée au parfum du jour 10.--

Strudel aux pommes, glace vanille 9.50

Cassata au Marasquin 7.50

Salade de fruits frais 8.-- + boule de glace 3.40

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 3.40

Choix de fromages 4 sortes Glânois 12.--

Meringues, crème double de la Glâne 10.50

Assiette de dessert gourmande 14.--

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