

L'HÔTEL DE VILLE

LE TEMPS D'UN BON MOMENT

Le moment VIANDES, ASPERGES ET MORILLES...

Les entrées :

Le bol de Saladine	7
Salade verte, tomates, parmesan, croûtons	
Les Huîtres	15
3 huîtres n0 2 de Geay, vinaigrette framboises, citron	
Les Asperges blanches	19
Vinaigrette à l'échalote et noisettes, gel jaune d'oeuf	
Le feuilleté asperges vertes & morilles	22
Feuilleté, asperges, morilles et crème	
L'os à moelle	10
Os grillé, coupé dans la hauteur (att.20 min)	
La Soupe à l'oignon en croûte	15
Soupe recouverte d'un chapeau feuilleté (att. 15 min)	
Le petit Tartare de boeuf	23
Tartare à l'italienne, salade, focaccia	
La Terrine de foie gras maison	19
Servie sur cuchaule, chutney	
Les Escargots	18
6 escargots sauce maison	
L'oeuf parfait du moment	21
Asperges vertes et morilles, émulsion vin jaune	
La planche Mortadelle	22
Mortadelle fraîchement coupée, copeaux de parmesan	
La planche Parma	25
Jambon de Parme, copeaux de parmesan	
La planche Mixte	24
Jambon de Parme, mortadelle, copeaux de parmesan	

Allergies ou questions ? Informez-nous

L'idée, au coeur de Bulle, est de vous proposer un moment.

Un bistrot restaurant et un restaurant bistrot.

Que ce soit uniquement un passage, un rendez-vous avec des ami-e-s, une sortie avec le travail, pour manger ou seulement pour boire un verre, nous souhaitons vous proposer un endroit pour tous les bons moments. De la belle viande, des bons plats, des frites... peu de légumes... On est ici pour le plaisir !

Bienvenue à l'Hôtel de Ville

Le plat de l'hôtel de ville 36

Une Belle entrecôte de boeuf, des frites fraîches, une sauce secrète, et basta !

éventuellement, mais éventuellement avec une salade (ou légume du moment) + 5

L'ARMOIRE À VIANDE

Demandez notre sélection du moment de viandes d'exception provenant de notre armoire de maturation.

Le Poêlon d'entrecôte	42
Sauce Hôtel de Ville OU sauce chorizo	
La Côte de boeuf classique	79
500 g de côte de boeuf sur planche, frites fraîches	
La Côte de boeuf ou de porc rassie	
Demandez les viandes de notre armoire de maturation	
Le Travers de porc au miel	32
frites fraîches et légumes	
Les Ris de veau aux morilles	36
Champignons frais et pomme purée	
La Souris d'agneau confite	36
Confite aux citrons confits, légumes, purée	
La joue de boeuf	33
A la bourguignonne, pomme purée	
Le Tartare de boeuf	35
Tartare à l'italienne, focaccia, frites, salade	
Le Risotto aux tomates séchées	26
Tomates séchées, crème, parmesan	
Les Gigli aux morilles	32
Pâtes fraîches, champignons frais et crème	
Les Gigli au Pesto	23
Pâtes fraîches et pesto vert maison	
Les Ravioles maison à la truffe	34
Ravioles truffe et mascarpone, crème parmesan	
Les Gigli à la truffe	32
Pâtes fraîche, truffe, jus de veau, crème parmesan	

Demandez notre carte des desserts

Toutes nos viandes sont suisses (sauf Mortadelle et jambon de Parme IT). Foie gras (France)
Les Gigli (pâtes en forme de fleur de Lys) et les ravioles sont des pâtes fraîches.