



**VOUS  
PROPOSE**

La demi-soupe de poissons, sa rouille et ses croûtons	Fr. 11.00
La salade mêlée	Fr. 10.50
La salade verte	Fr. 9.00
Le foie gras de canard mi-cuit et confit d'oignons au vin cuit	Fr. 27.00
Les 6 escargots au beurre maison	Fr. 17.00
Le pôelé de ris de veau sur fine saladin	Fr. 22.00

**LES CHOUCROUTES**



La choucroute garnie lard fumé, saucisson, gnagi, jambon de la borne	Fr. 41.00
La choucroute de la mer lotte, saumon, haddock, rouget et crevettes grillées sur lit de choucroute, sauce crème et ciboulette	Fr. 48.00

Le sauté de filet de bœuf "CH" au vin rouge et échalotes le légume du jour, la garniture à choix	180 g	Fr. 46.00
Le filet de bœuf "CH" les frites, le café de Paris, le légume du jour	180 g	Fr. 48.00
L'entrecôte parisienne "CH" les frites, le café de Paris, le légume du jour	260 g	Fr. 43.00
L'émincé de veau zurichoise "CH" le roesti, le légume	180 g	Fr. 45.00
Le cordon bleu de filet de porc "CH" fait maison les frites fraîches	280 g	Fr. 31.00
Le sauté minute de poulet au curry de Madras le riz	180 g	Fr. 26.00
L'émincé de foie de veau à la provençale Garniture à choix	180 g	Fr. 39.50

**LES TARTARES**

De thon "yellow-fin" (thon rouge d'élevage)	<u>1/2 Portion</u> 24.00	<u>Portion</u> 36.00
De bœuf	24.00	36.00

**LE POISSON DU JOUR**

Le poisson entier selon arrivage
 Prix du jour 

En cas d'allergies, merci d'en faire part.  
Nos collaborateurs se feront un plaisir  
de vous guider dans vos choix.

Un croisement de produit pouvant  
se produire en cuisine,  
merci de nous informer en cas d'allergie sévère.

**Patrick Hauser**

Rte de Villars 1 - CP 247 - 1701 Fribourg  
Tél. 026 424 66 46 - Fax. 026 424 66 47  
www.le-beausite.ch - info@le-beausite.ch

**Samedi: fermé**  
(sauf sur réservation pour groupe dès 40 pers.)  
**Dimanche et jours fériés: fermé**

Provenance des viandes:  
Suisse - France  
Provenance des poissons et des crustacés:  
France - Hollande - Grèce - Thaïlande - Bangladesh

Service et TVA inclus

