

LE TUBE À FONDUES - MENU

ENTRÉES

Velouté de lentilles du pays Fr. 14.-
Avec une tartine à la longéole IGP snackée Fr. 16.-

Huîtres Fines de Claire No 2 3 pces Fr. 12.-
6 pces Fr. 22.-

Une huître de pleine mer ramenée en claire pendant 1 mois pour l'adoucir. Tendre et gustative, cette huître de Marennes reste une excellente entrée en matière.

A déguster avec une tartine de beurre... salé... évidemment !

Planchette de nos monts Fr. 29.-
Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard sec, fromages de la région

LES FONDUES

Fondue Magnificent's au chasselas Par portion : Fr. 25.-
Recette concoctée par Carlo Crisci à base de cœur de meule de Gruyère et de Vacherin fribourgeois.
Portion par personne 200 grammes

Fondue Magnificent's au Champagne Par portion : Fr. 33.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne.
Portion par personne 200 grammes

La fondue Modzetta Par personne : Fr. 46.-
Préparée à base de filet de bœuf suisse mariné avec des herbes et épices selon la recette
De nos chefs. Elle est servie à volonté avec une salade mêlée, des sauces maison
et des pommes frites maison.

LES DESSERTS

Double crème de la Gruyère Fr. 12
Meringue, vermicelles au kirsch et crème fouettée

Crème brûlée au combawa Fr. 14
Petite salade fraîche de clémentines

Moelleux au chocolat Fr. 14
Cœur coulant au fruit de la passion

La fondue au chocolat en tasse, servie avec des fruits frais Fr. 14.-