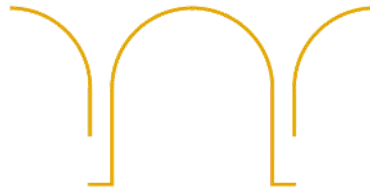


LES HALLES



RESTAURANT | BAR | ÉVÉNEMENTS



LA CARTE

FAIT MAISON, LOCAL ET DE SAISON



LES ENTRÉES ET SALADES DU TERROIR

Salade verte maraîchère	6
Salade mêlée des Halles <i>Salades feuilles, graines torréfiées, légumes croquants du maraîcher et croutons dorés</i>	9.50
Carpaccio de betterave rôtie <i>Fines tranches de betterave rôtie, fromage de chèvre régional, granola maison et vinaigrette maison</i>	16

Vinaigrette maison au choix : Française, Italienne ou agrumes

LES FLAMMENKÜCHEN

Pâte extra-fine et croustillante, base crème double et oignons

L'Alsacienne <i>Crème, oignons, lardons fumés</i>	16.50
La Gruyérienne <i>Crème, oignons, Gruyère AOP Réserve, jambon de la Borne</i>	22.50
La Dzolette <i>Crème, oignons, Vacherin Fribourgeois AOP</i>	20
La Bête à Corne <i>Crème, oignons, fromage de chèvre régional, miel de forêt</i>	21.50
La Végé <i>Crème, oignons, courge rôtie, champignons des bois</i>	18.50



LE CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Curry de lentilles corail au lait de coco	23.50
<i>Lentilles corail mijotées doucement aux épices, servies avec un riz basmati aux aromates et légumes croquants du marché</i>	
Blanquette de Seitan aux légumes d'antan	25
<i>Seitan artisanal et légumes fondants mijotés, sauce onctueuse, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et tuile de Gruyère croustillante</i>	

LES PLATS SIGNATURES ET TERROIR DES HALLES

Le Jambonneau au Panier (Plat signature du Chef)	34
<i>Croustillant à l'extérieur puis fondant jusqu'à l'os, servi dans son panier traditionnel avec frites fraîches maison et ses deux aromates maison</i>	
La Pièce du Boucher Sélectionnée (Selon arrivage)	44
<i>Saisie minute, beurre "Café des Halles" maison monté aux herbes, frites fraîches maison et légumes de saison</i>	
Le Filet d'Omble Chevalier en Croûte d'Herbettes	36
<i>Poisson poêlé, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive ou riz basmati parfumé, légumes croquants du marché et émulsion au Chasselas</i>	
Le Burger des Halles au Vacherin Fribourgeois AOP	28
<i>Bun artisanal de boulangerie, pur boeuf suisse (160g), compotée d'oignons au vin rouge, tranche de Vacherin, lard grillé, sauce moutarde de Bénichon, frites fraîches et ketchup maison</i>	



LE COIN DES PETITS CROCS (JUSQU'À 12 ANS)

Mini Flammenkuche au choix

Prix standard -5

Assiette P'tit Campagnard

14.50

Tranche de jambon de la Borne, frites fraîches maison et sauce ketchup maison

Portion de frites maison

7

Frites fraîches maison et sauce ketchup maison

LES DOUCEURS

Mousse au chocolat tradition et Granola maison

11

Chocolat noir et lait, rosette de crème fouettée et granola maison croustillant

Meringues artisanales et Double Crème de la Gruyère

10.50

L'incontournable Fribourgeois servi avec sa coupelle de double crème de la laiterie

Flammenkuche sucrée

13

*Compotée de pommes, coulis de caramel et pointe de fleur de sel
Supplément boule de glace vanille +2.50*

Café ou thé gourmand

12.50

Assortiment de réductions : Mini-mousse chocolat, mini crème brûlée et mini-meringue et sa double crème



LES ENTRÉES CHASSE

- Terrine Artisanale de Gibier aux éclats de pistache** 18
Confit d'oignons rouges au vin cuit fribourgeois, brioche toastée et pickles de graines de moutarde
- Velouté de Courge Musquée et éclats de châtaigne** 14
Espuma de lard fumé artisanal du pays, graines de courge caramélisées
- Cassolette de Sous-Bois à la crème & Feuilleté Doré** 19
Poêlée de différents champignons sélectionnés par notre fournisseur, crème, échalottes confites, persil plat et fleurons feuilletés croustillants

LA FLAMMENKUCHE CHASSE

Pâte extra-fine et croustillante, base crème double et oignons

- La Forestière d'Automne** 21.50
Crème, oignons, poêlée de champignons des bois (bolets, chanterelles, pleurotes), persil plat et éclat de lardons fumés
- Déclinable en version végétarienne sans lardons fumés*

LE CÔTÉ VÉGÉTARIEN

- L'Assiette du Chasseur Bredouille** 28
Garniture de chasse servie généreusement avec une poêlée de champignons des bois liée à la crème



LES PLATS CHASSE



Le Civet de Cerf Grand Veneur Tradition 42

Mijoté longuement en sauce corsée crémée, lardons fumés sautés, champignons des bois et croûtons dorés au beurre

Le Filet de Chevreuil poêlé minute 48

Pièce noble saisie rosée, sauce chasse liée aux baies et garniture complète

Le Flambi St-Hubert (Plat spectacle du Chef) 49

Médallions de chevreuil, cerf, lièvre et faisan, lard fumé, oignons, shiitakés frais et poivrons jaunes, le tout flambé minute au Cognac et sauce chasse

La Garniture Chasse Traditionnelle (incluse avec chaque plat)

Spätzlis frais maison revenus poêlé au beurre, chou rouge braisé aux pommes, Poire à Botzi AOP pochées maison, marrons glacés et gelée d'airelles sauvages

DOUCEUR DE CHASSE



Poire à Botzi AOP pochée maison 11.50

Glace Moutarde de Bénichon, émulsion vin cuit et tuile croustillante aux amandes



QUI SOMMES NOUS ?

Derrière Les Halles, il y a la Coopérative SucréSalé.

Entreprise sociale et indépendante depuis 2010, la Coopérative SucréSalé crée des lieux de restauration ancrés dans leur région, où convivialité, savoir-faire et engagement se rencontrent.

À travers ses établissements, elle œuvre pour la réinsertion socio-professionnelle en offrant à des personnes rencontrant des difficultés de santé l'opportunité d'évoluer dans un véritable environnement professionnel, avec un accompagnement adapté et individualisé.

LA SALLE DES COMBLES

Prenez de la hauteur aux Halles

Nichée au dernier étage des Halles, sous une magnifique charpente ancienne, la Salle des Combles offre un cadre chaleureux et plein de charme pour donner vie à vos plus beaux moments.

Événements privés, repas de famille, célébrations, séminaires ou soirées d'entreprise : imaginez votre événement, nous créons avec vous une expérience qui vous ressemble.

Un lieu, mille possibilités.

