



# CARTE DES METS





## Les entrées

<b>Salade verte</b> Vinaigrette maison	7.-
<b>Salade mêlée</b> Crudités et vinaigrette maison	10.-
<b>Petite bruschetta italiana</b> Tranches de pain grillé, dés de tomates aux herbes, ail et huile d'olive	10.-
<b>Petite salade de chèvre chaud</b> Salade mêlée, toast de chèvre chaud fondu nappé de miel et vinaigrette maison	12.-
<b>Gaspacho</b> Tomates, concombres, oignons, poivrons, ail, vinaigre, cornichons, croutons	12.-
<b>La petite burrata</b> Burrata, tomates, rucola, caviar d'aubergine et balsamique de figue	14.-

## Les salades & mets froids

<b>Salade de chèvre chaud</b> Salade mêlée, toast de chèvre fondu nappé de miel et vinaigrette maison	18.-
<b>Club Sandwich</b> Poulet suisse, sauce cocktail du chef, salade mixte et frites	21.-
<b>Bowl fraîcheur</b> Fruits, laitue, tomates, betterave rouge, jambon forêt noir, amandes, vinaigrette aux fruits rouges	25.-
<b>Salade de poulet frais (suisse)</b> Émincé de poulet sauté à l'ail, sucre, piment, farine et soja	25.-
<b>La Burrata</b> Toast frotté à l'ail, fines herbes, huile d'olive parfumé, burrata 200 g, assortiment de tomates, caviar d'aubergine, balsamique de figue et rucola	26.-
<b>Salade gourmande du loft</b> Foie gras, œufs mimosa et ses crudités	27.-
<b>Salade de Poulpe à l'ail torréfié</b> Poulpe, ail torréfié, crème de crevettes, salade et ses crudités	28.-
<b>Roastbeef du Loft</b> Mariné aux fines herbes, salade mixte et frites, sauce tartare	30.-



## Les tartares

<b>Tartare traditionnel</b>	<b>33.-</b>
Tartare de bœuf, câpres, cornichons, oignons, persil, ketchup, huile d'olive et paprika	
<b>Tartare du chef Thomas</b>	<b>35.-</b>
Tartare de dorade, mangue, kiwi, avocat, huile de truffe et pistache	
<b>Tartare Signature</b>	<b>36.-</b>
Tartare de bœuf, compote de figue et pépites de foie gras	
<b>Tartare de Poulpe</b>	<b>38.-</b>
Poulpe, crevettes, huile d'olive, ail torréfié	

**Nos tartares sont soigneusement coupés au couteau (portion de 200g)**

### Accompagnement

**Salade mêlée, frites et toasts**

## Les burgers

<b>Le Fribourgeois</b>	<b>24.-</b>
Viande de bœuf, vacherin, lard grillé, salade, tomates, oignons confits et sauce tartare	
<b>Le Mexicain</b>	<b>25.-</b>
Galette de bœuf, fromage cheddar, sauce salsa, avocat, poivrons, chorizo et œuf	
<b>Le Chef</b>	<b>28.-</b>
Viande de bœuf, vacherin, bacon, œuf, salade, tomates, oignons rouges et sauce barbecue à la Guinness	
<b>Le Rossini</b>	<b>29.-</b>
Galette de bœuf, foie gras, crème de bolets, tomates et laitue	

### Accompagnement

**Salade mêlée et frites**

**Sauce frites à choix : tartare / cocktail / curry / ail**



## Les pâtes

	Petite	Grande
<b>Pâtes méditerranéennes</b> Légumes grillés, épices		25.-
<b>Ravioli à la truffe</b>		27.-
<b>Penne du Loft</b> Crevettes sautées flambées au Cognac, herbes fraîches et crème tomatée	25.-	28.-
<b>Penne du chef</b> Tagliata de bœuf, sauce aux poivrons, crème, copeaux de parmesan, tomates et rucola	25.-	28.-

## Les risottos

<b>Risotto à la crème de bolets</b> Crème infusée aux bolets	24.-	27.-
<b>Risotto à la crème de truffe</b> Crème infusée à la truffe	25.-	28.-
<b>Risotto mexicain</b> Poulet suisse, poivrons grillés, avocat	27.-	30.-



## Les viandes

<b>Steak de porc (200g)</b>	<b>28.-</b>
Rôti aux pignons de pin, miel, tomates cherry et chips de basilic	
<b>Cordon bleu de poulet maison (suisse)</b>	<b>33.-</b>
Jambon de dinde et gruyère	
<b>Steak de bœuf (200g)</b>	<b>36.-</b>
Beurre du Loft ou sauce forestière	
<b>Entrecôte de bœuf (200g)</b>	<b>40.-</b>
Beurre du Loft ou sauce forestière	

### Accompagnement

Légumes sautés, frites, riz ou pommes grenailles  
Sauce : beurre du loft ou sauce forestière

## Les poissons

<b>Filet de dorade</b>	<b>30.-</b>
Rôti au sirop d'érable, patates douces et poivrons grillés	
<b>Filets de perche sauté</b>	<b>36.-</b>
Sauce chimichurri ou beurre aux poivrons	
<b>Poulpe</b>	<b>38.-</b>
Tentacules de poulpe sautées à l'ail et herbes de provence	

### Accompagnement

Légumes sautés, frites, riz ou pommes grenailles  
Sauce : beurre aux poivrons ou sauce chimichurri



## Les P'tits Loups

<b>Le P'tit Gourmand</b> Pâtes sauce tomate et petits légumes	<b>13.-</b>
<b>Le P'tit Glouton</b> Nuggets de poulet maison, frites et légumes	<b>14.-</b>
<b>La P'tite Pizz'</b> Pizza tomate, mozzarella	<b>14.-</b>

**1 boule de glace est offerte avec tous les menus enfants  
(Fraise, vanille ou chocolat)**

## Les desserts

<b>Crème catalane</b>	<b>10.-</b>
<b>Coupe romanoff</b> Glace vanille, fraises et crème chantilly	<b>12.-</b>
<b>Moelleux au chocolat cœur coulant au chocolat blanc</b> Accompagné par une boule de glace vanille	<b>14.-</b>
<b>Café gourmand</b> Mignardises du chef	<b>14.-</b>
<b>Tartelette au citron et fruits rouges</b> Accompagnée par des brisures de meringue	<b>16.-</b>

Tous nos prix s'entendent TVA 8,1% comprise



# Notre spécialité

## Fondue chinoise 100% bœuf à discrétion

Servie avec frites, salade mêlée et quatre sauces maison

**35.-/pers.**

(Minimum 2 personnes)

Enfant de 5 à 10 ans : 15.-

Enfant jusqu'à 4 ans : offert



## Pizze

	Petite	Grande
<b>Focaccia</b> Ail et tomates		10.-
<b>Italia</b> Focaccia, rucola, tomates cherry, burrata, jambon cru	22.-	24.-
<b>Margherita</b> Tomates, mozzarella	15.-	17.-
<b>Napoli</b> Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres	17.-	19.-
<b>Funghi</b> Tomates, mozzarella, champignons frais	17.-	19.-
<b>Prosciutto</b> Tomates, mozzarella, jambon de devant	17.-	19.-
<b>Ortolana</b> Tomates, mozzarella, ail, olives, tomates cherry	18.-	20.-
<b>Tonno</b> Tomates, mozzarella, thon, oignons, câpres	18.-	20.-
<b>Prosciutto e Funghi</b> Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais	19.-	21.-
<b>Siciliana</b> Tomates, mozzarella, jambon de devant, câpres, poivrons, olives	19.-	21.-
<b>Contadina</b> Tomates, mozzarella, artichauts, oignons, olives, câpres	19.-	21.-
<b>Hawaiï</b> Tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas	19.-	21.-
<b>Girasole</b> Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais, œuf	19.-	21.-
<b>Calzone</b> Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais	19.-	21.-
<b>Vegetariana</b> Tomates, mozzarella, légumes	19.-	21.-
<b>Tunisienne</b> Tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons	19.-	21.-
<b>Capricciosa</b> Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais, artichauts	19.-	21.-
<b>Diabola</b> Chorizo, olives, poivrons	20.-	22.-
<b>Volcan</b> Tomates, mozz., jambon devant, mascarpone, merguez et tomates cherry	22.-	24.-

Tout ingrédient supplémentaire : CHF 1.- à 4.-





<b>Turgut</b>	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, crevettes, merguez, olives, ail		
<b>Carbonara</b>	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, lard, œuf, crème		
<b>Fribourgeoise</b>	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, Vacherin fribourgeois, Gruyère, lard, oignon		
<b>Etna</b>	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, salami piquant, poivrons, anchois, olives, piments		
<b>Dragon</b>	20.-	23.-
Chorizo, lard, ouef		
<b>Le Loft</b>	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, crevettes royales, ail		
<b>Fratelli</b>	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres		
<b>Indienne</b>	22.-	24.-
Curry, poulet, ananas		
<b>Quattro stagioni</b>	21.-	23.-
Tomates, mozzarella, fruits de mer, jambon de devant, poivrons, câpres		
<b>Freddy</b>	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, salami piquant, lard, oignons, câpres		
<b>Moitié-moitié</b>	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, vacherin fribourgeois, Gruyère		
<b>Quatre fromages</b>	20.-	22.-
Tomates, mozzarella Vacherin fribourgeois, Gruyère, Gorgonzola		
<b>Estivale</b>	23.-	25.-
Aubergine, ail, rucola, boufala		
<b>Parma</b>	21.-	23.-
Tomates, mozzarella, jambon cru		
<b>Tricolore</b>	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, copeaux de Grana Padano, tomates cherry, rucola		
<b>Melanzana</b>	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, aubergines, copeaux de Grana Padano, ail		
<b>Bufala</b>	21.-	23.-
Tomates, mozzarella di bufala, tomates cherry, rucola		
<b>Gamberetti e prosciutto</b>	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, crevettes, jambon de devant, ail		
<b>Bongustaia</b>	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, jambon cru, salami piquant, champignons frais		
<b>Fruits de mer</b>	21.-	23.-
Tomates, mozzarella, fruits de mer, ail		
<b>Calabraise</b>	20.-	23.-
Chorizo, champignons		
<b>Roastbeef</b>	22.-	24.-
Roastbeef, tomates cherry, rucola		
<b>Poppey</b>	23.-	25.-
Bœuf, poivrons, oignons, ail		

Tout ingrédient supplémentaire : CHF 1.- à 4.-