



CARTE DES METS





Les entrées

Salade verte	7.-
Vinaigrette maison	
Salade mêlée	10.-
Crudités et vinaigrette maison	
Petite bruschetta italiana	10.-
Tranches de pain grillé, dés de tomates aux herbes, ail et huile d'olive	
Petite salade de chèvre chaud	12.-
Salade mêlée, toast de chèvre chaud fondu nappé de miel et vinaigrette maison	
La petite burrata	12.-
Toast frotté à l'ail, tomates, burrata, rucola, fines herbes, huile d'olive, caviar d'aubergine et balsamique de figue	

Les salades & mets froids

Salade de chèvre chaud	18.-
Salade mêlée, toast de chèvre fondu nappé de miel et vinaigrette maison	
Salade fitness	25.-
Escalope de poulet sautée, salade mêlée et vinaigrette maison	
La Burrata	23.-
Toast frotté à l'ail, tomates, burrata, rucola, fines herbes, huile d'olive, caviar d'aubergine et balsamique de figue	



Les tartares

Tartare traditionnel **33.-**

Tartare de bœuf, câpres, cornichons, oignons, persil, ketchup, huile d'olive et paprika

Notre tartare est soigneusement coupé au couteau (portion de 200g)

Accompagnement

Salade mêlée, frites et toasts

Les burgers

Le Fribourgeois **24.-**

Viande de bœuf, vacherin, lard grillé, salade, tomates, oignons confits et sauce tartare

Le Chef **28.-**

Viande de bœuf, vacherin, bacon, œuf, salade, tomates, oignons rouges et sauce barbecue

Accompagnement

Salade mêlée et frites

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

Les viandes

Cordon bleu de poulet maison **33.-**

Jambon de dinde et vacherin

Steak de bœuf (200g) **36.-**

Beurre du Loft ou sauce forestière

Entrecôte de bœuf (200g) **40.-**

Beurre du Loft ou sauce forestière

Accompagnement

Légumes sautés, frites ou riz

Sauce : beurre du loft ou sauce forestière



Les poissons

Filet de sandre Sauce chimichurri ou beurre aux poivrons	28.-
Filets de perche sauté Sauce chimichurri ou beurre aux poivrons	36.-
Poulpe Tentacules de poulpe sautées à l'ail et herbes de provence	38.-

Accompagnement

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

Les pâtes

	Petite	Grande
Ravioli à la truffe		27.-
Penne du Loft Crevettes sautées flambées au Cognac, herbes fraîches et crème tomatée	25.-	28.-
Penne du chef Tagliata de bœuf, sauce aux poivrons, crème, copeaux de parmesan, tomates et rucola	25.-	28.-
Spaghetti Burratina Sauce tomate et buratta	23.-	25.-
Spaghetti Carbonara Crème, jaune d'œuf et lard	22.-	24.-

Les risottos

Risotto aux bolets Oignons, persil et crème	24.-	27.-
Risotto à la crème de truffe Crème infusée à la truffe	25.-	28.-



Les P'tits Loups

Le P'tit Gourmand Pâtes sauce tomate et petits légumes	13.-
Le P'tit Glouton Nuggets de poulet, frites et légumes	14.-
La P'tite Pizze Pizza tomate, mozzarella	14.-

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

Les desserts

Crème catalane	10.-
Tiramisu	10.-
Chaud froid aux fruits rouges Accompagné d'une boule de glace vanille	10.-
Moelleux au chocolat (cuisson minute 10-15 min) Accompagné d'une boule de glace vanille	14.-
Café gourmand Mignardises du chef	14.-

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

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



Turgut	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, crevettes, merguez, olives, ail		
Carbonara	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, lard, œuf		
Fribourgeoise	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, Vacherin fribourgeois, Gruyère, lard, oignon		
Etna	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, salami piquant, poivrons, anchois, olives, piments		
Dragon	20.-	23.-
Tomates, mozzarella, chorizo, lard, oeuf		
Le Loft	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, crevettes royales, ail		
Indienne	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, poulet, curry, ananas		
Quattro stagioni	21.-	23.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, poivrons, artichauts		
Freddy	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, salami piquant, lard, oignons, câpres		
Moitié-moitié	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, vacherin fribourgeois, Gruyère		
Quatre fromages	20.-	22.-
Tomates, mozzarella Vacherin fribourgeois, Gruyère, Gorgonzola		
Estivale	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, aubergine, ail, rucola, boufala		
Parma	21.-	23.-
Tomates, mozzarella, jambon cru		
Tricolore	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, copeaux de Grana Padano, tomates cherry, rucola		
Melanzana	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, aubergines, copeaux de Grana Padano, ail		
Bufala	21.-	23.-
Tomates, mozzarella di bufala, tomates cherry, rucola		
Gamberetti e prosciutto	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, crevettes, jambon de devant, ail		
Bongustaia	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, jambon cru, salami piquant, champignons frais		
Calabraise	20.-	23.-
Tomates, mozzarella, chorizo, champignons		

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