



CARTE DES METS

Les entrées

Salade verte			7.-
Vinaigrette maison			
Salade mêlée			10.-
Crudités et vinaigrette maison			
Le chèvre croustillant	3 pces	12.-	6 pces 24.-
Aumonière de chèvre et miel, salade, crudités et sauce maison			
Os à moelle			12.-
Sauce brune, toasts au beurre salé			
Mozzarella de la région La Noura 150gr			13.-
Huile de truffe, salade et tomate confites			
La salade du loft			20.-
Panier croustillant, salade, crudités et brochette de poulet marinées			
Pâté en croûte de la boucherie Louis Artisan Boucher			23.-
Condiments et crudités			

Le tartare

Tartare traditionnel, boeuf Limousin	33. -
Tartare de boeuf, sauce maison, œuf de caille	

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

Accompagnements

Salade mêlée, frites et toasts

Les pâtes et risotto

	Petite	Grande
Spaghetti bolognaise maison Boeuf haché, sauce tomate maison et parmesan	15.-	21.-
Rigatoni du chef Emincé de boeuf aux champignon, copeaux de parmesan et rucola	17.-	25.-
Rigatoni crevette Crevettes sautées, crème de tomate, ail, herbes et parmesan	14.-	21.-
Risotto safran Crème infusée au safran, parmesan et bouquet de roquette	20.-	25.-

Les viandes sur poêle pour 2 personnes

Entrecôte de boeuf maturé 500gr.	p. pers.	44.-
Côte de boeuf 500gr.	p. pers.	47.50

Accompagnements

Légumes sautés, frites, riz ou pommes grenailles

Sauce : beurre du chef

Suggestions du Chef

Saucisse de porc 200 gr Sauce Porto, écrasé de pomme de terre, légumes de saison	23.-
Ribs de porc 300 gr Laqué au sirop d'érable, frites, légumes	27.-
Filet de truite Sauce aux agrumes, riz sauvage et légumes mêlées	29.-
Cordon bleu de volaille Vacherin fribourgeois, jambon de dinde, frites légumes	31.-
Burger de la région Pain aux safran, bœuf haché, vacherin fribourgeois, lard, sauce moutarde de bënichon, salade et tomates	29.-
Vol aux vents de bœuf Mijoté de bœuf aux champignons, bouquet de légumes et grenailles rôties	30.-

**Toutes nos viandes proviennent de notre boucherie
Louis Artisan boucher à Marly**

Les P'tits Loups

Le P'tit Gourmand Spaghetti bolognaise	13.-
Le P'tit Glouton Nuggets de poulet maison, 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 brulée fève de tonka	11.-
Tarte tatin maison glace vanille	13.-
Moelleux au chocolat Accompagné par une boule de glace fior di latté	14.-
Café gourmand Mignardises du chef	14.-
Cheesecake aux citron	15.-

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

Pizza

	Petite	Grande
Focaccia		10.-
Ail et tomates		
Italia	22.-	24.-
Focaccia, rucola, tomates cherry, burrata, jambon cru		
Margherita	15.-	17.-
Tomates, mozzarella		
Napoli	17.-	19.-
Tomates, mozzarella, anchois, olives, câpres		
Funghi	17.-	19.-
Tomates, mozzarella, champignons		
Prosciutto	17.-	19.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant		
Ortolana	18.-	20.-
Tomates, mozzarella, ail, olives, tomates cherry		
Tonno	18.-	20.-
Tomates, mozzarella, thon, oignons, câpres		
Prosciutto e Funghi	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais		
Siciliana	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, câpres, poivrons, olives		
Contadina	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, artichauts, oignons, olives, câpres		
Hawaï	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas		
Girasole	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais, œuf		
Calzone	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais		
Vegetariana	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, légumes		
Tunisienne	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons		
Capricciosa	19.-	21.-
Tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons frais, artichauts		
Diabola	20.-	22.-
Chorizo, olives, poivrons		
Volcan	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, jambon devant, mascarpone, merguez et tomates cherry		
Turgut	23.-	25.-
Tomates, mozzarella, crevettes, merguez, olives, ail		
Carbonara	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, lard, œuf, crème		
Fribourgeoise	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, Vacherin fribourgeois, Gruyère, lard, oignon		
Etna	20.-	22.-
Tomates, mozzarella, salami piquant, poivrons, anchois, olives, piments		

Dragon	20.-	23.-
Chorizo, lard, œuf		
Le Loft	22.-	24.-
Tomates, mozzarella, crevettes royales, ail		
Indienne	22.-	24. -
Tomate mozzarella, curry, poulet, ananas		
Quattro stagioni	21.-	23. -
Tomates, mozzarella, fruits de mer, jambon de devant, poivrons, câpres		
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.-
Aubergine, ail, rucola, buffalo et tomates cherry		
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		
Calabrese	20.-	23.-
Chorizo, champignons		

Ingrédients supplémentaires de CHF 1.- à CHF 4.-