

souSol

||| KITCHEN |||

MENU

ENTRÉES

SALADE VERTE	6.00
SALADE MÊLÉE	7.00
POTAGE DU JOUR	7.00

NOS TARTARES

ACCOMPAGNÉS DE TOAST ET DE CHIPS OU DE FRITES MAISON

BŒUF	120 gr.	26.00
	180 gr.	33.00

TARTARE TRADITIONNEL

TARTARE À L'ITALIENNE

Tomates séchées, Pignons de pin, Olive, Basilic, Copeaux de Parmesan, Balsamique

TARTARE À LA THAÏ

Gingembre, Coriandre, Basilic Thaï, Noix de Cajou, Citron Vert, Citronnelle

POISSON	120 gr.	26.00
	180 gr.	33.00

TARTARE DE THON

Avocat, Mangue, Graines de Sésame, Sauce Soja, Échalote, Ciboulette

LÉGUMES	120 gr.	17.00
	180 gr.	23.00

TARTARE DE LÉGUMES DU MARCHÉ

Huile de noisette, Graines de Saison, Aneth, Persil, Ciboulette, Échalote

TRILOGIE	3 x 60 gr.	33.00
-----------------	------------	-------

CRÉER VOTRE TRILOGIE PARMİ NOTRE CHOIX DE TARTARES

NOTRE CARPACCIO

CARPACCIO DE BŒUF	26.00
-------------------	-------

Huile d'olive, Crème Balsamique, Jus de citron, Roquette et Parmesan

FONDUE CHINOISE (DÈS 2 PERSONNES)

ACCOMPAGNÉE DE CHIPS OU FRITES, AVEC 5 SAUCES MAISON

BŒUF, POULET, CHEVAL	3x100g	29.00
Supplément viande	100g	5.00

DESSERTS

GLACES ARTISANALES (LAITERIE D'ARCONCIEL)	la boule	4.00
TARTE / GÂTEAU DU JOUR (10 min)		7.00
CAFÉ GOURMAND		10.00

VINS

BLANC	1 DL	7.5 DL
SAUVIGNON PENCARROW Ardent Nouvelle-Zélande, Martinborough Pencarrow Palliser Estate (Sauvignon blanc)	6.50	39.00
PETITE ARVINE Trésors Famille AOC Valais, Robert Gilliard	8.00	49.00
« X » WHITE Gabriel et Maurice Dussex Saillon (Sauvignon blanc, Chardonnay)	8.00	49.00
HEIDA AOC Valais, Maître de Chais, Provins (Païen / Heida)	8.50	54.00
<hr/>		
ROSÉ		
ROSÉ STE VICTOIRE AOP Côtes de Provence Mas de Cadenet (Grenache Noir, Cinsault, Syrah)	6.50	39.00
<hr/>		
ROUGE		
PRIMORIS La caresse de phédre (Pinot, Syrah, Diolinoir)	6.50	32.00 (5 DL.)
PEDRERA MONASTRELL Apasionado Espagne (Monastrell)	8.00	49.00
CANNONAU DE SARDAIGNE DOC Filieri Sardaigne, Italie	8.00	49.00
ROUGE D'ENFER DU VALAIS Provins, AOC Valais (Cornalin, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah)	8.50	54.00
<hr/>		
MINÉRALES	5 DL	1 LTR
HENNIEZ BLEUE / VERTE	6.50	10.50

VEUILLEZ NOUS FAIRE PART DE VOS ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, NOS COLLABORATEURS SE FERONT UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER.

PROVENANCE : BŒUF (SUISSE) - POULET (SUISSE) - CHEVAL (ARGENTINE)
THON (SRI LANKA) (MSC ; PÊCHE SAUVAGE DURABLE / ASC ; ÉLEVAGE DURABLE)

TVA 7,7% INCL.

souSol

||| KITCHEN |||

MERCREDI À SAMEDI

DÈS 18H00
(RESTAURATION 18H30 À 21H30)

RÉSERVATIONS

T: 079 307 10 45
OU 078 726 84 61
KITCHEN@S-SOL.CH

RUE DE LAUSANNE 91
FRIBOURG
S-SOL.CH