



## Atelier

Restaurant Greng

### Menu «Atelier»

#### Thon rouge de l'Atlantique

*Concombre – Pomme vert – Ponzu*

\*\*\*

#### Œuf bio de Greng

*Épinard – Pomme de terre – Truffe du Seeland  
Truffe blanche CHF 14.- par gramme*

\*\*\*

#### Merlu de l'Atlantique

*Fenouil – Safran fribourgeois – Bouillon de moules*

\*\*\*

#### Duo de veau du Seeland

*Racine de persil – Oignons grillés – Truffes*

\*\*\*

#### Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun

*Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins*

\*\*\*

#### Citron

*Citronnelle – Sudachi – Meringues*

#### Menu 3 – plats

99.-

#### Menu 4 – plats

119.-

#### Menu 5 – plats

136.-

#### Menu 6 – plats

149.-

Pour chaque plat,  
nous avons sélectionné le vin idéal pour vous.  
9.- à 14.- par verre



**Atelier**  
Restaurant Greng

**ENTRÉES**

|   |      |
|---|------|
| <b>Tartare de filet de bœuf « Atelier »</b>                 |      |
| <i>Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe</i> | 32.- |
| <b>Thon rouge de l'Atlantique</b>                           |      |
| <i>Concombre – Pomme vert – Ponzu</i>                       | 29.- |
| <b>Merlu de l'Atlantique</b>                                |      |
| <i>Fenouil – Safran fribourgeois – Bouillon de moules</i>   | 34.- |
| <b>Œuf bio de Greng</b>                                     |      |
| <i>Épinard – Pomme de terre – Truffe du Seeland</i>         | 28.- |
| <i>Truffe blanche CHF 14.- par gramme</i>                   |      |
| <b>Salade de doucette « Atelier »</b>                       |      |
| <i>Champignons des bois – Œuf – Vinaigrette au sureau</i>   | 21.- |

**PLATS PRINCIPAUX**

|   |      |
|---|------|
| <b>Duo de veau du Seeland</b>                               |      |
| <i>Racine de persil – Oignons grillés – Truffes</i>         | 62.- |
| <b>Tartare de filet de bœuf « Atelier »</b>                 |      |
| <i>Jaune d'œuf bio séché – Graines de moutarde – Truffe</i> | 42.- |
| <b>Merlu de l'Atlantique</b>                                |      |
| <i>Fenouil – Safran fribourgeois – Bouillon de moules</i>   | 54.- |
| <b>Polenta blanche tessinoise</b>                           |      |
| <i>Bolets – Brocoli sauvage – Gruyère</i>                   | 39.- |

**DESSERTS**

|   |      |
|---|------|
| <b>Variation de fromages de l'affineur Bruni à Thun</b> |      |
| <i>Moutarde aux figues – Pain aux fruits – Raisins</i>  | 24.- |
| <b>Citron</b>   |      |
| <i>Citronnelle – Sudachi – Meringues</i>                | 19.- |
| <b>Café glacé « Atelier »</b>                           |      |
| <i>Kahlua – Vanille – Cacao</i>                         | 11.- |

Tous nos prix sont en CHF, service et TVA de 8,1 % inclus.