

# Petit déjeuner

Servi dès 8h jusqu'à 11h

## MUESLI MAISON 5.90

Fruits rouges

## BRIOCHE PERDUE DU PANETIER 7.90

Caramel beurre salé

## PANCAKES 7.90

Sirup d'érable

## AVOCADO TOAST 15.90

Pain toasté, crème philadelphia, avocat, oeufs mollets, bacon grillé, sirup d'érable



# Matcha & Ube

Servis chauds ou glacés

## MATCHA LATTE 6.20

Matcha, lait d'avoine 3dl

## MATCHA LATTE VANILLE 6.90

Matcha, lait d'avoine, sirup de vanille 3dl

## MATCHA LATTE FRAISE 6.90

Matcha, lait d'avoine, purée de fraise 3dl

## MATCHA LATTE MANGUE 6.90

Matcha, lait d'avoine, purée de mangue 3dl

## UBE LATTE VANILLE TONKA 6.90

Ube, lait d'avoine 3dl



# Jus de fruits frais

## NEW-YORK

Pomme, carotte

## WASHINGTON

Pomme, carotte, betterave

3dl

6.90

## MANHATTAN

Pomme, poire

## LOS ANGELES

Pomme, carotte, orange

5dl

9.90

## BOSTON

Pomme, carotte, banane

## MIAMI

Pomme, carotte, gingembre


## LOS ANGELES

Pomme, carotte, betterave

## LAS VEGAS

Pomme, carotte, betterave, citron

LE PANETIER FRIBOURG  
Boulevard de Pérolles 5,  
1700 Fribourg, Suisse  
Tél. 026 322 43 60

 = Plat végétarien

Prix en Francs Suisses - TVA et service compris



## PROVENANCE



SAUMON  
Écosse, Norvège



BOEUF & POULET  
Suisse, France



PORC  
Suisse, France

# Boissons

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 4.00  
Ristretto, expresso, décaféiné

RENVERSÉ 4.40

CAPPUCCINO 4.90

DOUBLE EXPRESSO 5.90

CAFÉ FROID 4.90

CAFÉ VIENNOIS 5.90  
ou chocolat viennois

CHOCOLAT chaud (2dl) 4.60  
Chocolat ou Ovomaltine

CHOCOLAT froid (3dl) 4.90  
Chocolat ou Ovomaltine

LATTE MACHIATTO 5.20

CHAI LATTE 6.20

## MINÉRALES

ARKINA (40cl) 4.90

RHAZUNSER (40cl) 4.90

RIVELLA (33cl) 4.90

COCA-COLA classic/zéro (33cl) 4.90

FUSTEA citron/pêche (33cl) 4.90

THÉ FROID MAISON (30cl) 3.60

FIZZY (35cl) 4.90

BITTER ROUGE (10cl) 4.90

ALPINESSE TONIC (20cl) 4.90

RED BULL (25cl) 4.00

## BIÈRES SANS ALCOOL

FELDSCHLÖSSCHEN (33cl) 5.40

## INFUSIONS

VERVEINE, CAMOMILLE 4.40

TILLEUL OU MENTHE  
infuser 5 min

MONTEROSA 4.40

infuser 6 à 8 min. Un mélange de cynorhodon et d'hibiscus qui donne une infusion désaltérante, fruitée et fleurie

ROIBOOS 4.40

infuser 5 min. Rooibos «Duc de l'amandier» est une infusion qui révèle le charme de l'amande douce soutenue de cannelle et de vanille

## JUS DE FRUITS

POMME Iris (25cl) 4.90

ORANGE (2dl) 4.80

ORANGE (3dl) 6.80

## NECTAR

FRAISE Iris (25cl) 4.90

ABRICOT Iris (25cl) 4.90

POIRE Iris (25cl) 4.90

## THÉS

SAGESSE thé vert 4.40

infuser 2 min. Sencha Kanayamidori. Ses longues feuilles foncées donnent un Sencha agréable, doux et frais aux notes vertes et fruitées

MÉLODIE DU DÉSERT thé vert 4.40

infuser 3 min. La menthe marocaine se lie au parfum du thé vert. Boisson fraîche à base de Sencha chinois (Anhui) et d'huile essentielle de menthe marocaine

LE RÊVE thé vert parfumé 4.40

infuser 3 min. Qualité supérieure spéciale, parfum de jasmin et saveur du thé vert.

JARDIN ENCHANTÉ thé vert 4.40

infuser 3 min. Thé vert Sencha, fleurs de tournesol, morceaux et arômes d'oranges.

EARL GREY classic 4.40

infuser 5 min. Un mélange de Darjeeling et Keemun qui développe un agréable parfum de bergamote.

LA VIGUEUR thé noir 4.40

infuser 5 min. Infusion intense et douce à la couleur cuivrée et au parfum typique des thés d'ouest de Ceylan.

MATILDA'S ROSA «CHINE» thé noir 4.40

infuser 5 min. Thé noir épicé à la cannelle, parfumé d'orange douce et de pétales de rose. Matilda Cleveland, née dans le Devon, devint baronne de Prangins en 1178.



## Carte du midi

Servie dès 11h30 et jusqu'à 14h

**THÉ FROID MAISON** (3dl) +3.00  
Pour toute commande d'un plat

## Salades



### CÉSAR 17.90

Poulet, parmesan, croûtons, tomate, oeuf, sauce césar, concombre, salade verte

### CAMPAGNARDE 17.90

Poulet, lardons, croûtons, gruyère, oeuf au plat, tomate, salade verte

### CHÈVRE CHAUD 17.90

Fromage de chèvre gratiné au miel sur pain maison, jambon cru, salade et tomate

### ASSIETTE DE ROASTBEEF 21.90

Roastbeef, frites, sauce tartare, salade  
Petite assiette: 15.90.-



### BUDDHA BOWL VITALITÉ 18.90

Quinoa, avocat, feta, betterave, oignons pickles, graines de courge

### BUDDHA BOWL ÉNERGIE 18.90

Lentille, saumon gravlax, avocat, oignons pickles, graines de courge

### BUDDHA BOWL HARMONIE 18.90

Lentille, oeuf mollet, bacon grillé, avocat, graines de courge

## Burgers

Accompagnés de frites et d'une salade mêlée

### PANETIER 20.90

Viande 100% boeuf, salade iceberg, tomate, pickles d'oignons rouge

### VAUDOIS 24.90

Burger Panetier avec tomme vaudoise et bacon

### AMÉRICAIN 24.90

Burger Panetier, sauce maison, gruyère, bacon, oeuf au plat

### SUPPLÉMENT

Double steak +4.00

## Avocado toast

Accompagné d'une salade mêlée

### TOMATE MOZZARELLA DI BUFFALA V 15.90

Pain toasté, crème philadelphia, avocat, tomate et mozzarella di buffala

### VÉGÉTARIEN HOUMOUS BETTERAVE FETA 15.90

Pain toasté, crème philadelphia, avocat, houmous de betterave, feta, tomates séchées, graines de courge roquette



### CREVETTES FACON COCKTAIL 15.90

Pain toasté, crème philadelphia, avocat, crevettes cocktail, sauce cocktail

### SAUMON GRAVLAX 15.90

Pain toasté, crème philadelphia, avocat, saumon gravlax, oignons pickles



### OEUF COULANT, BACON NOTE D'ÉRABLE 15.90

Pain toasté, crème philadelphia, avocat, oeufs mollets, bacon grillé, sirop d'érable

### SUPPLÉMENT

Frites +3.00

## Desserts

### TARTE AUX POMMES DU PANETIER 6.90

Cuisson four à bois, caramel beurre salé

### BRIOCHE PERDUE DU PANETIER 7.90

Caramel beurre salé

### CAFÉ GOURMAND 9.90