

# LE MODERNE

## CARTE DU MOMENT

*Nos cuisinières passionnées, n'œuvrent qu'avec des produits frais concoctés à la minute. Conscients que le temps est d'une valeur essentielle et précieuse, nous nous efforçons de minimiser votre attente. Toute notre carte est aussi à l'emporter. Nous vous remercions de votre fidélité.*

**LE MENU DU JOUR**      Entrée + plat du jour      **19\***

### LES ENTREES

La salade fraîcheur      **9.-**

Tartare avocat crevette      **12.-**

*Crevette black tiger, avocat, citronnelle, échalotte et sa vinaigrette au citron vert.*

Le bol de salade fraîcheur      **17.-**

*Idéalement pour 2 personnes*

Mini carpaccio de saison      **18.-**

*Cerf, noisettes torréfié, huile de noix, sauce airelle, poivre rouge, pain d'épice et pousse d'épinard.*

**LA POMME DE TERRE**      Portion de frites      **9.-**

*\* Réduction de 6.- du prix affiché pour enfant jusqu'à 12 ans*

# LE MODERNE

**LA CHASSE** **La Souris** **42**

*Souris de chevreuil braisé sauce au vin cuit, tagliatelles, choux de Bruxelles, poire a bötzi, marrons glacé et choux rouges au vin.*

**LE CANARD** **Des saveurs** **36**

*Canard laqué aux 5 épices, riz basmati sauté au légumes thaï.*

**LES SALADES** **La Burrata** **26**

*Burrata, cœur d'artichaud, jambon de parme, pignon de pain, pesto de roquette et vinaigre balsamique*

**LA BIQUETTE** **19\***

*Salade, tomates, concombre, feuilles de brick farcie à la chèvre, tomates séchées et miel, carottes fenouil, betterave, radis bière.*

**LA CASSOLETTE** **Du Jardin** **22**

*Cassolette de légumes d'automne gratiné aux crumbles de noisette et parmesan.*

*\* Réduction de 6.- du prix affiché pour enfant jusqu'à 12 ans*

# LE MODERNE

## **LE TARTARE** **Le Piémontais** **34**

*Tartare de bœuf suisse (200gr.), câpres, oignons, cornichons, sauce au cognac revisitée, toasts Leemann's Artisan.*

*Supplément de frites 4.-*

## **LE BURGER** **Le Memphis** **25**

*Pain de chez Leemann's Artisan, viande de bœuf suisse 100%, oignons confits, lard, cheddar fondu, sauce barbecue, salade, servi avec frites ou salade.*

## **LE CLUB SANDWICH** **Le Moderne Classique** **21\***

*Poulet suisse, jambon et lard croustillant, œufs, tomates, servi avec frites ou salade du moment.*

## **LE POISSON** **Fish & Chips** **22\***

*Filets de sandres frits et sa sauce tartare Maison servis avec frites ou salade du moment.*

## **LA DOUCEUR** **Mini-dessert Minute** **4**

*Servi à la seconde*

*\* Réduction de 6.- du prix affiché pour enfant jusqu'à 12 ans*

# LE MODERNE

## A TOUTE HEURE...

### **PLANCHETTE APERO FRIBOURGEOIS 21**

*Jambon de la borne et saucisson de Mézières, gruyère et vacherin de la fromagerie Macheret à Bulle, cornichons et oignons.*

### **PLANCHETTE DU MOMENT 21**

*Lard, viande séchée des Grisons et saucisses sèches au poivre et nature du Commerce de Viande à la Tour-de-Trême, cornichons et oignons.*

### **PLANCHETTE PATACLETTE 23**

*Viande séchée des Grisons, 8 pièces de pataclette, cornichons et oignons.*

### **LA PLANCHE A4 89**

*Jambon de la borne et saucisson de Mézières, lard, gruyère et vacherin de la fromagerie Macheret à Bulle, Viande séchée des Grisons et saucisses sèches au poivre et nature du Commerce de Viande à la Tour-de-Trême, cornichons et oignons, nachos et guacamole, trio de bocaux à tartiner, sardine et beurre.*

### **BOITE DE SARDINE A CHOIX 8.50**

*Servie avec pain et beurre.*

### **NACHOS & GUACAMOLE MAISON 9.50**

### **NACHOS & SAUCE SALSA 9.50**

### **TRIO D'OLIVES 9**

### **AMUSE-BOUCHE 6**

*Jambon San Daniel*

### **BOCAUX MAISON A TARTINER 8 /19 trio**

*Tapenade de tomates séchées, d'olives vertes ou mousse de thon.*

**LE MODERNE**

**LE VIN ROUGE FRANÇAIS DU  
MOMENT**

*Fitou « Origines »*

**LE VIN BLANC SUISSE DU  
MOMENT**

*Pinot gris, Genève*

**LE VIN ROSE FRANÇAIS DU  
MOMENT**

*By.Ott - Côte de Provence*

**5.70 dl / 38.- bouteille**

# LE MODERNE

---

## Vins blancs

---

- **Pinot Gris** Genève 5.7 36.- CH
- **Terre di Gudo Bianco** 2019 domaine Tamborini 8.- 56.- CH
- **Aligoté La Cardamone** 2019 La Tour Pressy 7.50 49.- CH
- **Petite Arvine** 2019 AOC Valais, Caroline Dubuis Top So 8.- 39.- CH
- **Bourgogne Chardonnay** 2019 Decelle- Villa 9.- 62.- F
- **Vintage blanc** 2018 Mas Amiel 8.5 56.- F

---

## Vin rosé

---

- **Roseline** Valais 5.7 36.- CH
- **Plaisir rosé** 2020 Mas Amiel 7.- 49.- F

---

## Vins rouges

---

- **Fitou** Origines 5.7 36.- F
- **Merlot de Malcantone** 2017 Domaine Tamborini 9.80 67.- CH
- **Passion** 2019 Dubuis&Rudaz 7.50 49.- CH
- **Ribera Del Duero** Maderas-Valduero, R. Parker 92 9.50 65.- E
- **Malbec Merlot** La Caminade IGP Lot Malbec 2018 5.80 39.- F
- **Je décrocherai La Lune** 2019 Côtes du Rhône 6.50 43.- F
- **Le Cèdre de Jean Faure** 2018 Grand Cru Classé 10.- 60.- F
- **Cuvée Vieilles Vignes** 2019 Minervois 8.- 55.- F
- **Indigena** 2018 Penedes bio 7- 49.- E
- **Primus Primitivo** 2017 IGP Salento 7.50 52.- I
- **Château Rocher Bonregard** Pomerol 2015 84.- F
- **Nuits Saint Georges** Bourgogne 139.- F
- **Côte Rotie** Carmina 2016 Pierre-Jean Villa 149.- F

# **LE MODERNE**

**Du Mardi au Samedi, cuisine non-stop de  
11h45 à 22h00**

**Dimanche et Lundi votre Moderne sera  
Fermé**

**Le Moderne est ouvert du Mardi au Samedi  
à partir de 08h00**