



SPÉCIALITÉ **CÔTE**  
**L'ENTRE** **DE BOEUF**

100% VIANDE SUISSE

BOULEVARD DE PÉROLLES 39 • 1700 FRIBOURG • T.026 424 35 98  
WWW.LEBOULEVARD.CH • WWW.FOIEGRAS.CH • WWW.LE39.CH  
PHILIPPE@ROSCHY.CH

## LES PLANCHETTES APÉRO



<b>LA PLANCHETTE FRIBOURGEOISE</b>		21.00
JAMBON CRU, VIANDE SÉCHÉE MAISON, SALAMI, LARD SEC		
JAMBON FUMÉ À LA BORNE, PETITS OIGNONS ET CORNICHONS		
AVEC FROMAGE GRUYÈRE ET VACHERIN		6.00
ASSIETTE DE <b>FROMAGES</b>		
	petite	8.50
	grande	15.50
TOMME DE <b>CHÈVRE FRAIS</b> ENTIÈRE (à se partager...)		16.50
HUILE DE TRUFFE ET FLEUR DE SEL		

## LES ENTRÉES

PETITE <b>SALADE</b> DE SAISON		6.50
SALADE DE <b>CHÈVRE CHAUD</b> MIEL ET LARD GRILLÉ		13.50
SALADE DE <b>SAUMON</b> FUMÉ SAUVAGE <b>D'ALASKA</b> VINAIGRETTE DE CITRON		16.50
SALADE DE <b>POULET</b> DORÉ AU MIEL		13.50
<b>SASHIMI</b> DE <b>THON*</b> ET AVOCAT SAUCE WASABI		21.50
<b>TARTARE</b> DE BŒUF LE BOULEVARD		16.50
<b>TARTARE</b> DE BŒUF À L'ITALIENNE (HUILE DE TRUFFE ET PARMESAN)		18.50
<b>VITELLO TONNATO</b>		16.50
TRILOGIE DE <b>SAUMON</b> SAUVAGE <b>D'ALASKA*</b> «KING SALMON»		21.50
SALADE D' <b>AVOCATS</b> ET COCKTAIL DE <b>CREVETTES</b>		16.50
TERRINE DE <b>FOIE GRAS*</b> MAISON		21.00
<b>FOIE GRAS POÊLÉ*</b>		21.50

\* Supplément de 5.- pour les entrées à choix de «la Formule du Boulevard»

## LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF LE BOULEVARD	140g	27.50
	210g	34.00
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	140g	29.50
PARMESAN ET HUILE DE TRUFFE	210g	36.00
BEURRE, TOAST		
VITELLO TONNATO		29.50
ROASTBEEF SAUCE TARTARE		29.50
TAGLIATA DE BOEUF, SALADE EN ENTRÉE		44.00

L'ENTRECÔTE DU BOULEVARD	170g	39.-
SAUCE CAFÉ DE PARIS	210g	44.-
SERVIE SUR RÉCHAUD	340g (2services)	57.-
AVEC FRITES MAISON ET LÉGUMES DU JOUR	170g (suppl.)	18.-
SALADE EN ENTRÉE	210g (suppl.)	23.-



**SPÉCIALITÉ**  
**L'ENTRÉE CÔTE**  
 100% VIANDE SUISSE **DE BOEUF**

LE PLAT DE CÔTE DE BOEUF	400g	39.-
CUISSON SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE	(avec sa côte)	
ET CARAMÉLISÉ PAR LA SUITE SUR LE GRILL		
TABOULÉ DE QUINOA		
SALADE EN ENTRÉE		

## LES SPECIAL BURGERS

ROYAL VIANDE DE BŒUF SUISSE	22.50
PUR BŒUF, LARD GRILLÉ, OIGNONS ROUGES CONFITS, TOMATES	
ROYAL CHEESE VIANDE DE BŒUF SUISSE	23.50
PUR BŒUF, LARD GRILLÉ, FROMAGE, OIGNONS ROUGES CONFITS, TOMATES	
ROYAL KING SALMON D'ALASKA	34.00
AVOCATS ET SAUCE RAIFORT	
ROYAL ROSSINI FOIE GRAS PÔLÉ	34.00
ROYAL FOIE GRAS TERRINE DE FOIE GRAS	28.50
Supplément de garniture burgers: œuf au plat 2.-	

## LES PÂTES

PÂTES ARTISANALES AU SAUMON D'ALASKA	27.50
SAUCE CITRONNÉE	
PÂTES PRIMAVERA*	24.50
PARSEMÉES DE MOZZARELLA, TOMATES CHERRY, BASILIC ET PARMESAN	
*Supplément de 3.- pour du jambon cru	

Nos plats de viande et burgers sont servis avec frites maison dans les limites des quantités disponibles.


Pour toute personne allergique, veuillez nous informer afin que nous puissions vous conseiller.

## LES GRANDES SALADES



SALADE DE SAISON	13.50
SALADE DE SCAMPIS MARINÉS AU GINGEMBRE ET CITRON	23.50
SALADE DE POULET ÉMINCÉ DE POULET ET POMMES DORÉES AU MIEL	23.50
SALADE DE CHÈVRE CHAUD MIEL ET LARD GRILLÉ	23.50
SALADE DE SAUMON FUMÉ D'ALASKA VINAIGRETTE DE CITRON	27.50
SALADE D'AVOCATS ET COCKTAIL DE CREVETTES	23.50

## LES POISSONS




SASHIMI DE THON AVOCATS ET SAUCE WASABI SALADE EN ENTRÉE	44.00
TRILOGIE DE SAUMON SAUVAGE D'ALASKA «KING SALMON» SALADE EN ENTRÉE	44.00
FILETS DE PERCHE EN TRESSE SAUCE AU BEURRE SALADE EN ENTRÉE	39.00

## POUR LES ENFANTS



PÂTES NATURES	9.00
PÂTES SAUCE TOMATES	11.00
JAMBON DU MARCHÉ	12.00
AILERONS DE POULET	13.00
STEAK HÂCHÉ DE BOEUF	14.00
CHIPPOLATA	13.00
ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON	
PORTION DE FRITES MAISON	5.50
LÉGUMES DU JOUR	2.00

## LES DESSERTS MAISON



MERINGUES CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE	10.00
MERINGUES GLACÉES ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE	12.50
ANANAS FRAIS	11.00
CAFÉ GLACÉ	12.00
CRÈME BRULÉE PARFUMÉE À LA VANILLE	11.00
POIRES À BOTZI VIN CUIT	12.50
BOULE DE GLACE DOUBLE CRÈME ET MERINGUE MOELLEUX AU CHOCOLAT	12.50
FRUITS DE LA PASSION	
GLACES LA BOULE	3.70

## MENU D'AFFAIRE

(SERVI À MIDI UNIQUEMENT)

AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉE

SALADE À CHOIX

### PLAT

L'ENTRECÔTE DU BOULEVARD  
ACCOMPAGNÉE DE SA SAUCE CAFÉ DE PARIS  
SERVIE SUR RÉCHAUD, AVEC FRITES MAISON  
ET LÉGUMES DU JOUR

### DESSERT

UNE BOULE DE GLACE  
AVEC UN CAFÉ VILLARS

MENU L'ENTRECÔTE 170G 52.-

MENU L'ENTRECÔTE 210G 57.-

## LA FORMULE DU BOULEVARD

(SERVI À MIDI ET SOIR)

AMUSE-BOUCHE

### ENTRÉE

À CHOIX (voir les entrées)

### PLAT

L'ENTRECÔTE DU BOULEVARD  
ACCOMPAGNÉE DE SA SAUCE CAFÉ DE PARIS  
SERVIE SUR RÉCHAUD, AVEC FRITES MAISON  
ET LÉGUMES DU JOUR

### DESSERT

À CHOIX

MENU COMPLET 68.-

## EAUX MINÉRALES

HENNIEZ VERTE, BLEUE	33cl	4.50
	100cl	9.50
VALSER CLASSIC, SILENCE	50cl	5.80
CARAFE D'EAU		3.00

## JUS ET NECTAR DE FRUITS

JUS ORANGE, TOMATE ET PÊCHE	20cl	4.90
-----------------------------	------	------

## LIMONADES

COCA-COLA LIGHT, ZERO, SPRITE	33cl	4.90
FANTA, NESTEA LEMON, PÊCHE		
RIVELLA BLEU, ROUGE		
SAN PELLEGRINO SANBITTER	18cl	4.90
SCHWEPES BITER, LEMON TONIC	20cl	4.90

## CAFÉS ET INFUSIONS

CAFÉ, EXPRESSO, RISTRETTO, INFUSIONS		4.20
CHOCOLAT CHAUD OU FROID		4.20
CAFÉ MAISON AVEC ALCOOL, CHANTILLY		12.00

## LES BIÈRES

CARDINAL	2dl	3.60
BLONDE PRESSION	3dl	4.20
	5dl	6.20
FELDSCHLÖSSCHEN sans alcool, bttle	33cl	4.90
SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL	33cl	6.00
CORONA EXTRA MEXIQUE	33cl	6.50

## LES APÉRITIFS

CYNAR (4cl) 16%	5.00
MARTINI ROUGE (4cl), MARTINI BLANC (4cl) 15%	6.00
SUZE (4cl) 20%, CAMPARI (4cl) 25%	6.00
PASTIS/RICARD (2cl) 45%	4.50
BAILEY'S (4cl) 17%	7.00
APEROL 11%	6.00

## LES SPIRITUEUX

	2cl	4cl
LIMONCELLO 25%	6.00	9.00
GRAND-MARNIER 40%	6.00	9.00
AMARETTO 28%	6.00	9.00
VIEILLE PRUNE 45%	9.00	14.00
ABRICOTINE, WILLIAMINE 40%	9.00	14.00
CALVADOS 40%	9.00	14.00
CHARTREUSE VERTE 55%	9.00	14.00
COGNAC 40%	9.00	14.00
J & B, JACK DANIEL'S, BACARDI 37.50%		10.00
GIN GORDON'S 37.50%		10.00
VODKA 40%		10.00
ARMAGNAC 40%	12.50	18.00
RHUM BRUN ZACAPA 23 ANS 40%	12.50	18.00
GRAPPA L'ANIMA 42%	9.00	14.00
GRAPPA BERTA 45%	14.00	22.00
BRANDY SINGLE BARREL 6 43%	14.00	22.00
WHISKY CHIVAS 12 ANS 43%	12.50	18.00
OBAN 14 ANS 43%	12.50	18.00

## VINS OUVERTS

### VINS BLANCS

	dl	5dl
VULLY	4.60	23.00
FENDANT	4.60	23.00
JOHANNISBERG	5.00	25.00
YVORNE	5.00	25.00

### VINS ROSÉS

ROSÉ DE PROVENCE	4.60	23.00
TERRE ALTE RASATO (TI)	7.00	

### VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE	3.80	19.00
PINOT NOIR DU VULLY	5.00	25.00

### CHAMPAGNES ET MOUSSEUX dl (btle)75cl

TAITTINGER Brut Réserve	15.00	115.00
TAITTINGER Sec City Lights		120.00
TAITTINGER Sec Rosé City Lights	18.00	140.00
TAITTINGER Comtes de Champagne		220.00
ROEDERER CRISTAL		290.00
KIR vin blanc	7.50	
PROSECCO EXTRA DRY MILLÉSIMÉ	8.50	59.00
MOSCATO D'ASTI	8.50	59.00
KIR ROYAL Champagne	15.00	
APEROL Spritz	10.00	
MARINI Tonic	10.00	
MOJITO	10.00	

## VINS SUISSES

### VINS BLANCS

	dl	(btle)75cl
FAVERGES ST-SAPHORIN (btle 70cl)	7.00	49.00
ÉTAT DE FRIBOURG (Chasselas)		
TERRE ALTE BIANCO (TI) 2016 Gialdi (Merlot)	7.50	52.00

### VINS ROSÉ

TERRE ALTE ROSATO (TI) 2015 Gialdi	7.00	49.00
---------------------------------------	------	-------

### VINS ROUGES

FAVERGES ROUGE ST-SAPHORIN ÉTAT DE FRIBOURG		52.00
TERRE ALTE ROSSO (TI) 2014 Gialdi (100% Merlot)	8.00	56.00
HUMAGNE DU VALAIS 2015 Bonvin		56.00
CORNALIN DU VALAIS 2012 Cordonnier et Lamont (VS)	7.50	52.00
PLATINIUM GUIDO BRIVIO 2012 (100% Merlot)		169.00



## VINS ROUGES D'ESPAGNE dl 75cl

LYNUS 2013		74.00
RIBERO DEL DUERO, 100% Tinto Fino		
LICINIA 2011		78.00
VINOS DE MADRID, Tempranillo, Syrah		
A DE AYLÈS 2015	7.50	52.00
VINO DE PAGO certifié Natura 2000 par l'UE		
Merlot, Tempranillo, Grenache, Cabernet Sauvignon		
HABLA DEL SILENCIO 2015		56.00
EXTREMADURA		
HABLA 11 2010, EXTREMADURA		92.00
Tempranillo, Cabernet sauvignon, Petit Verdot		
HABLA 12 2011, EXTREMADURA		92.00
100% Syrah		
HABLA 13 2011, EXTREMADURA		92.00
100% Cabernet Sauvignon		

## VINS ROUGES D'ITALIE dl 75cl

CANNONAU DE SARDEGNA 2015	7.50	52.00
TONAGHE DOC SARDEGNA		
BARBERA D'ASTI		56.00
ZUCCKETTO DOCG		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2012		78.00
L'ANIMA DI VERGANI DOCG		
BAROLO PIEMONTE 2011		78.00
MASSOLINO DOCG		

## VINS ROUGES DE FRANCE dl 75cl

CHÂTEAU FAMBRAUGE 2012	10.50	74.00
SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ		
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN 2014		79.00
MOULIS EN MÉDOC		
CHÂTEAU TALBOT 2011	14.00	98.00
SAINT-JULIEN 4 <sup>ème</sup> CRU CLASSÉ		
CHÂTEAU MONTUS 2011	9.00	63.00
SUD-OUEST		
ALOXE-CORTON 2012		72.00
CÔTE DE BEAUNE		
CHÂTEAU GRIMON 2014		49.00
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX		

## VINS OUVERTS ENOMATIC dl 75cl

CHÂTEAU MONTUS 2011(F)	9.00	63.00
CHÂTEAU FAMBRAUGE 2012 ( F )	10.50	74.00
CHÂTEAU TALBOT 2011( F )	14.00	98.00
A DE AYLES 2015 ( E )	7.50	52.00
CANNONAU DI SARDAIGNE 2015 (I)	7.50	52.00
TERRE ALTE ROSSO GIALDI 2014 (CH)	8.00	56.00
CORNALIN DU VALAIS 2012 (CH)	7.50	52.00

Il est interdit de vendre des boissons alcooliques :  
aux personnes manifestement prises de boisson / aux jeunes de moins de 16 ans  
révolus / aux jeunes de moins de 18 ans révolus s'il s'agit de boissons distillées



Conception: Rachel Roschy-Maradan

Couverture: peinture encre de Chine sur papier, René Vasquez / Impression: Cric-Print