SPÉCIALITÉ L'ENTRE CÔTE DE BOEUF

BOULEVARD DE PÉROLLES 39 • 1700 FRIBOURG • TéL 026 424 35 98 • WWW.LE BOULEVARD.CH
WWW.FOIEGRAS.CH • WWW.LE39.CH • PHILIPPE@ROSCHY.CH
OUVERTURE LUNDI À DIMANCHE 9H - 24H

LES PLANCHETTES APÉRO

LA PLANCHETTE FRIBOURGEOISE		21.00
JAMBON CRU, VIANDE SÉCHÉE MAISON, SALAMI, LARD SEC, JAMBON FUMÉ À LA BORNE, PETITS OIGNONS , CORNICHONS		
AVEC FROMAGE GRUYÈRE ET VACHERIN	supplément	6.00
ASSIETTE DE FROMAGES	(petite) 8.50	(grande) 15.50

LES ENTRÉES

SASHIMI DE THON* QUINOA, AVOCATS ET SAUCE WASABI	21.50
TARTARE DE BŒUF LE BOULEVARD, RECETTE TRADITIONNELLE	16.50
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE (HUILE DE TRUFFE ET PARMESAN)	18.50
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PARFUMÉ À LA TRUFFE, RUCOLA, PARMESAN ET TOMATES CHERRY	16.50
TERRINE DE FOIE GRAS* MAISON	21.00
FOIE GRAS POÊLÉ* SUR UN LIT DE RISOTTO PARFUMÉ À LA TRUFFE	21.50

* Supplément de 5.- pour les entrées à choix de LA FORMULE du Boulevard

LES SALADES

	petite	grande
SALADE DE SAISON	6.50	13.50
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, MIEL ET LARD GRILLÉ	13.50	23.50
SALADE DE QUINOA TOMATES CHERRY ET AVOCATS, SAUCE CITRONNÉE	13.50	23.50
SALADE DE SAUMON FUMÉ SAUVAGE, VINAIGRETTE DE CITRON	16.50	27.50

LE POISSON

SASHIMI DE THON, QUINOA, AVOCATS ET SAUCE WASABI	44.00

LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF LE BOULEVARD	140 g	27.50
RECETTE TRADITIONNELLE	210 g	34.00
TARTARE DE BŒUF À **L'ITALIENNE**	140 g	29.50
PARMESAN ET HUILE DE TRUFFE	210 g	36.00
SERVI AVEC BEURRE, TOASTS ET FRITES		
TAGLIATA DE BŒUF		44.00

L'ENTRECÔTE DU **BOULEVARD**	170 g	42.00
SERVIE SUR RÉCHAUD, SAUCE CAFÉ DE PARIS	210 g	47.00
FRITES MAISON (en 2 services)	340 g	59.00
SALADE EN ENTRÉE supplément viande	170 g	18.00
supplément viande	210 g	23.00

L'ENTRECÔTE ROSSINI	170 g	49.00
SERVIE SUR RÉCHAUD, FOIE GRAS POÊLÉ	210 g	54.00
FRITES MAISON & SALADE EN ENTRÉE		

LES BURGERS

ROYAL 22.50
LARD GRILLÉ, OIGNONS ROUGES CONFITS, TOMATE SÉCHÉE

ROYAL CHEESE 23.50
LARD GRILLÉ, FROMAGE, OIGNONS ROUGES CONFITS, TOMATE SÉCHÉE

FRIBOURGEOIS 28.50
VIANDE DE BŒUF SUISSE PUR BŒUF, CUCHAULE LARD, VACHERIN, MOUTARDE DE BÉNICHON, TOMATES

ROYAL **ROSSINI** 34.00
FOIE GRAS POÊLÉ

VIANDE SUISSE 100 % PUR BŒUF
Supplément de garniture burger : œuf au plat 2.-

LE RISOTTO ET LES PÂTES

RISOTTO* AUX CHAMPIGNONS 27.50
PARFUMÉ À LA TRUFFE, RUCOLA, PARMESAN ET TOMATES CHERRY

PÂTES* ARTISANALES AUX **CHAMPIGNONS** 27.50
PARFUMÉES À LA TRUFFE

PÂTES ARTISANALES AU **SAUMON** FUMÉ 27.50
SAUVAGE, SAUCE CITRONNÉE

* Supplément foie gras poêlé 1 x 50 g : 9.-/2 x 50 g : 12.-

POUR LES ENFANTS

PÂTES NATURES	9.00
PÂTES SAUCE TOMATES	11.00
JAMBON DU MARCHÉ	14.00
AILERONS DE POULET	15.00
PETITE ENTRECÔTE LE BOULEVARD ACCOMPAGNÉE DE FRITES MAISON	18.50
PORTION DE FRITES MAISON	5.50

LES COUPES DE GLACES

COUPE CAFÉ GLACÉ CRÈME GLACÉE CAFFÈ CROCCANTE, SAUCE CAFÉ	14.00
COUPE DANEMARK CRÈME GLACÉE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT & CHANTILLY	14.00
SORBET WILLIAMINE SORBET POIRE AVEC WILLIAMINE	14.00
SORBET COLONEL SORBET CITRON AVEC VODKA	14.00
SORBET ABRICOT SORBET ABRICOT AVEC ABRICOTINE	14.00

Nos plats de viande et burgers sont servis avec frites maison dans les limites des quantités disponibles. Provenances : Viandes : porc : CH/veau : CH /bœuf : CH, Argentine, Paraguay/volaille : CH, F, EU, BR/Agneau : CH, NZL//Chasse : EU, NZL, GBR//Poissons : CH, EU, CAN, Alaska//Crustacés : EU, USA, Asie (Vietnam).
Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

LES BOULES DE GLACES

VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT CAFFÈ CROCCANTE, CARAMEL	la boule	4.00
SORBET POIRE, SORBET CITRON SORBET ABRICOT	la boule	4.00

Supplément de chantilly 1.50
Supplément Double crème 2.50

LES DESSERTS MAISON

MERINGUES CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE	12.00
MERINGUES GLACÉES BOULE DE GLACE VANILLE, CRÈME DOUBLE	14.00
ANANAS FRAIS	12.00
CRÈME BRÛLÉE PARFUMÉE À LA VANILLE	12.00
POIRE TIÈDE, VIN CUIT, BOULE DE GLACE VANILLE MERINGUE & CRÈME DOUBLE	14.00
MOELLEUX AU CHOCOLAT FRUIT DE LA PASSION	14.00
CAFÉ GOURMAND ASSORTIMENT DE MIGNARDISES	16.50

tripadvisor · Taste LE RÉSEAU SOCIAL DU GOÛT · Terroir FRIBOURG · LE CRIC Print+Edition

MENU D'AFFAIRE

(servi à midi uniquement)

AMUSE-BOUCHE
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

ENTRÉE
SALADE DE SAISON

PLAT
L'ENTRECÔTE DU BOULEVARD
SERVIE SUR RÉCHAUD, SAUCE CAFÉ DE PARIS
ET FRITES MAISON

DESSERT
UNE BOULE DE GLACE
AVEC UN CAFÉ VILLARS

MENU L'ENTRECÔTE 170 g 54.-
MENU L'ENTRECÔTE 210 g 59.-
MENU L'ENTRECÔTE 340 g 72.-

LA FORMULE DU BOULEVARD

(servi à midi et soir)

AMUSE-BOUCHE
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

ENTRÉE
À CHOIX (voir les entrées & salades)
Supplément de 5.- pour les entrées marquées de *

PLAT
L'ENTRECÔTE DU BOULEVARD
SERVIE SUR RÉCHAUD, SAUCE CAFÉ DE PARIS
ET FRITES MAISON

DESSERT
À CHOIX (voir la carte des desserts)

MENU COMPLET 72.-

EAUX MINÉRALES

HENNIEZ VERTE, BLEUE	33 cl	5.00
	100 cl	11.00
VALSER CLASSIC, SILENCE	50 cl	6.50
CARAFE D'EAU		3.00
SIROP		2.00

JUS ET NECTAR DE FRUITS

JUS ORANGE OU TOMATE GRANINI	20 cl	5.00
JUS DE POMMES RAMSEIER	33 cl	5.00

LIMONADES

COCA-COLA, LIGHT, ZERO, SPRITE	33 cl	5.00
FANTA, FUSETEA LEMON, PÊCHE		
RIVELLA BLEU, ROUGE		
SAN PELLEGRINO SANBITTER	18 cl	5.00
SCHWEPPES BITTER LEMON	20 cl	5.00
INDIAN TONIC, GINGER ALE		

CAFÉS ET INFUSIONS

CAFÉ, EXPRESSO, RISTRETTO	4.20
THÉS, INFUSIONS	4.50
CHOCOLAT CHAUD OU FROID	4.50

LES BIÈRES

		2.5 dl	5 dl
CARDINAL BLONDE PRESSION		4.40	6.50
CARDINAL BLANCHE PRESSION		5.50	7.50
FELDSCHLÖSSCHEN sans alcool	btlle	33 cl	4.90
SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL	btlle	33 cl	6.50
CORONA EXTRA MEXIQUE	btlle	33 cl	6.50
LA MAIN DU ROI ambrée	btlle	33cl	7.00

* Accompagnement long drink en supplément 2.- / Supplément minéral 2.-

LES APÉRITIFS

PASTIS/RICARD (2 cl) 45 %	5.00
CYNAR (4 cl) 16 %	5.00
KIR VIN BLANC	5.50
MARTINI ROUGE (4 cl), MARTINI BLANC (4 cl) 15 %	6.00
SUZE (4 cl) 20 %, CAMPARI (4 cl) 25 %	6.00
PORTO BLANC/ROUGE (4 cl)	6.00
BAILEY'S (4 cl) 17 %	7.00
XIMÉNEZ-SPÍNOLA (4 cl) 15 %	9.00
APÉROL SPRITZ 11 %	12.00

LES SPIRITUEUX

	2 cl	4 cl
LIMONCELLO 25 %	6.00	9.00
GRAND-MARNIER 40 %	6.00	9.00
AMARETTO 28 %	6.00	9.00
VIEILLE PRUNE XO 45 %	9.00	14.00
ABRICOTINE, WILLIAMINE	9.00	14.00
POIRE À BOTZI 40 %	9.00	14.00
CALVADOS 40 %	9.00	14.00
CHARTREUSE VERTE 55 %	9.00	14.00
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP 40 %	9.00	14.00
J & B, JACK DANIEL'S, BALLANTINE'S 40 %		12.00
GIN GORDON'S 37.50 %		12.00
GIN BULLDOG, HENDRICK'S, MONKEY 47 40 %		14.00
BACARDI BLANC 37.50 %, BRUN 40 %		12.00
VODKA 40 %		12.00
GRAPPA L'ANIMA 42 %	9.00	14.00
ARMAGNAC 40 %	12.50	18.00
RHUM BRUN ZACAPA 23 ANS 40 %	12.50	18.00
RHUM BARCELO IMPERIAL 38 %	12.50	18.00
RHUM OPTIMUS 40 %	12.50	18.00
OBAN 14 ANS 43 %	12.50	18.00
WHISKY CHIVAS 12 ANS 43 %	12.50	18.00
GRAPPA BERTA 45 %	14.00	22.00
BRANDY SINGLE BARREL 6 43 %	14.00	22.00

VINS OUVERTS

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

OEIL DE PERDRIX, Hurlevent AOC Les Fils de Charles Favres	5.00	25.00

VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE	4.00	20.00
PINOT NOIR DU VALAIS Les Fils de Charles Favre	5.50	27.50

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

	dl	(btlle)75 cl
LAURENT PERRIER Brut	16.00	120.00
LAURENT PERRIER Cuvée rosé	19.00	140.00
TAITTINGER Comtes de Champagne		220.00
ROEDERER CRISTAL		290.00
PROSECCO EXTRA DRY MILLÉSIMÉ	8.50	59.00
MOSCATO D'ASTI	8.50	59.00
APEROL Spritz	12.00	
HUGO	12.00	
MOJITO	12.00	

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

VINS SUISSES

VINS BLANCS

	dl	(btlle) 75 cl
FAVERGES ST-SAPHORIN (btlle 70 cl) ÉTAT DE FRIBOURG, 100 % Chasselas		52.00
LE PETIT CHÂTEAU, LE PRESTIGE Sauvignon, Chardonnay	7.50	52.00

VINS ROUGES

FAVERGES ROUGE ST-SAPHORIN ÉTAT DE FRIBOURG Pinot Noir, Gamay, Merlot, Gamaret, Garanoir		56.00
LES 3 GRAPPES, LE PETIT CHÂTEAU Mara, Gamaret, Garanoir	8.50	59.00
HUMAGNE DU VALAIS Les Fils de Charles Favre		63.00
CORNALIN DU VALAIS Les Fils de Charles Favre		63.00
RIFLESSI D'EPOCA Guido Brivio, 100% MERLOT		82.00
PLATINUM (TI) Guido Brivio, 100 % Merlot Vin d'exception de Mendrisio		169.00

VINS LIQUOREUX

		dl	(btlle) 75 cl
CHÂTEAU SIMON Sauterne Sémillon, Sauvignon, Muscadelle		9.00	37.5cl 36.00 75 cl 63.00
PEDRO XIMÉNEZ Bodegas Spinola (15%)	4cl	9.00	

VINS ROUGES D'ESPAGNE

	dl	(btlle) 75cl
FLOR DE LICINIA Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	8.50	59.00
LICINIA ORO VINOS DE MADRID Tempranillo, Syrah		78.00
3 DE 3000 AYLÈS(E) VINO DE PAGO certifié Natura 2000 par l'UE Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon		82.00
MI LUGAR Rioja, Templanillo, Granacha		82.00
HABLA 13 EXTREMADURA 100% Cabernet Sauvignon		92.00

VINS ROUGES D'ITALIE

	dl	(btlle) 75cl
CANNONAU DI SARDEGNA DOC SARDEGNA 100% Grenache	8.50	59.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA L'ANIMA DI VERGANI DOCG Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella		82.00

VINS OUVERTS

	dl	(btlle) 75cl
PETIT TORUS, ALAIN BRUMONT (F)	8.50	59.00
LES 3 GRAPPES, LE PETIT CHÂTEAU (CH)	8.50	59.00
CANNONAU DI SARDEGNA (IT)	8.50	59.00
FLOR DE LICINIA (ES)	8.50	59.00
CHASSE-SPLEEN (F)	12.00	84.00

VINS ROUGES DE FRANCE

	dl	(btlle) 75cl
PETIT TORUS (F) Alain Brumont, Madiran Cabernet Franc, Tannat	8.50	59.00
LA MAURIANE PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION Merlot, Cabernet Sauvignon		82.00
CHÂTEAU FOMBRAUGE SAINT-EMILION Merlot, Cabernet Franc GRAND CRU CLASSÉ		82.00
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN MOULIS EN MÉDOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	12.00	84.00
CHÂTEAU TALBOT SAINT-JULIEN 4ème CRU CLASSÉ Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		119.00
VIEUX TÉLÉGRAPHE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault		139.00

MAGNUMS

	(btlle) 150cl
VIA NORTE INFANTE (LYNUS) (E) Ribera del Duero	125.00
LIBERTÀ (IT) TOSCANA	125.00
HABLA DEL SILENCIO (E) Extremaduro	135.00
LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET (F) Haut-Médoc	149.00
LA MAURIANE (F) Puisseguin -Saint-Emilion	159.00
CHASSE-SPLEEN (F) Moulis en Médoc	169.00