



SPÉCIALITÉ CÔTE L'ENTRE DE BOEUF

100% VIANDE SUISSE

BOULEVARD DE PÉROLLES 39 • 1700 FRIBOURG • Tél 026 424 35 98 • WWW.LEBOULEVARD.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, SALADE EN ENTRÉE		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, SALADE EN ENTRÉE		44.00

L'ENTRECÔTE DU BOULEVARD	170 g	39.00
SERVIE SUR RÉCHAUD, SAUCE CAFÉ DE PARIS		
ET FRITES MAISON, SALADE EN ENTRÉE	170g	39.00
	210g	44.00
(en 2 services)	340g	57.00
supplément viande	170g	18.00
supplément viande	210g	23.00



L'ENTRECÔTE ROSSINI	170 g	49.00
SERVIE SUR RÉCHAUD, FOIE GRAS POÊLÉ	210 g	54.00
ET 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	26.50
PARFUMÉ À LA TRUFFE, RUCOLA, PARMESAN	
ET TOMATES CHERRY	
PÂTES* ARTISANALES AUX CHAMPIGNONS	26.50
PARFUMÉES À LA TRUFFE	
PÂTES ARTISANALES AU SAUMON FUMÉ	27.50
SAUVAGE, SAUCE CITRONNÉE	

* Supplément foie gras poêlé 1 x 50 g : 7.- / 2 x 50 g : 12.-

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.



POUR LES ENFANTS

PÂTES NATURES	9.00
PÂTES SAUCE TOMATES	11.00
JAMBON DU MARCHÉ	12.00
AILERONS DE POULET	13.00
PETITE ENTRECÔTE LE BOULEVARD	16.50
ACCOMPAGNÉE DE FRITES MAISON	
PORTION DE FRITES MAISON	5.50



LES COUPES DE GLACES

COUPE CAFÉ GLACÉ	12.00
CRÈME GLACÉE CAFFÈ CROCCANTE, SAUCE CAFÉ	
COUPE DANEMARK	12.00
CRÈME GLACÉE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT & CHANTILLY	
TRILOGIE DE SORBETS	12.00
SORBET POIRE, ABRICOT & CITRON	
SORBET WILLIAMINE	12.00
SORBET POIRE AVEC WILLIAMINE	
SORBET COLONEL	12.00
SORBET CITRON AVEC VODKA	
SORBET ABRICOT	12.00
SORBET ABRICOT AVEC ABRICOTINE	

LES BOULES DE GLACES

VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT	la boule	3.70
CAFFÈ CROCCANTE, Caramel		
SORBET POIRE, SORBET CITRON	la boule	3.70
SORBET ABRICOT		
Supplément de chantilly	1.50	
Supplément Double crème	2.50	

LES DESSERTS MAISON

MERINGUES CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE	10.00
MERINGUES GLACÉES	12.50
BOULE DE GLACE VANILLE, CRÈME DOUBLE	
ANANAS FRAIS	11.00
CRÈME BRÛLÉE PARFUMÉE À LA VANILLE	11.00
POIRE TIÈDE, VIN CUIT, BOULE DE GLACE VANILLE	12.50
MERINGUE & CRÈME DOUBLE	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	12.50
FRUIT DE LA PASSION	
CAFÉ GOURMAND	16.50
ASSORTIMENT DE MIGNARDISES	

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 52.-

MENU L'ENTRECÔTE 210 g 57.-

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 68.-



Eaux Minérales

HENNIEZ VERTE, BLEUE	33 cl	4.80
	100 cl	10.00
VALSER CLASSIC, SILENCE	50 cl	6.00
CARAFE D'EAU		3.00
SIROP		2.00



Jus et Nectar de Fruits

JUS ORANGE OU TOMATE GRANINI	20 cl	4.90
JUS DE POMMES RAMSEIER	33 cl	4.90

Limonades

COCA-COLA, LIGHT, ZERO, SPRITE	33 cl	4.90
FANTA, FUSETEA LEMON, PÊCHE		
RIVELLA BLEU, ROUGE		
SAN PELLEGRINO SANBITTER	18 cl	4.90
SCHWEPES BITTER LEMON	20 cl	4.90
INDIAN TONIC, GINGER ALE		



Cafés et Infusions

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



Les Bières

	2.5 dl	5 dl
CARDINAL BLONDE PRESSION	4.20	6.20
CARDINAL BLANCHE PRESSION	5.50	7.50
FELDSCHLÖSSCHEN sans alcool	btlle 33 cl	4.90
SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL	btlle 33 cl	6.00
CORONA EXTRA MEXIQUE	btlle 33 cl	6.50
LA MAIN DU ROI ambrée	btlle 33 cl	7.00

Les Apéritifs

PASTIS/RICARD (2 cl) 45 %	4.50
CYNAR (4 cl) 16 %	5.00
KIRVIN 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 %	10.00

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 %		10.00
GIN GORDON'S 37.50 %		10.00
GIN BULLDOG, HENDRICK'S, MONKEY 47 40 %		13.00
BACARDI BLANC 37.50 %, BRUN 40 %		10.00
VODKA 40 %		10.00
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

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

VINS OUVERTS

VINS BLANCS

	dl	5 dl
VULLY	4.80	24.00
FENDANT	4.80	24.00
JOHANNISBERG	5.00	25.00
YVORNE	5.00	25.00

VINS ROSÉS

ROSÉ DE PROVENCE	4.80	24.00
MUSS (E) Vin de Madrid	7.50	52.00

VINS ROUGES

CÔTES DU RHÔNE	4.00	20.00
PINOT NOIR DU VULLY	5.00	25.00

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

	dl	(bttle)75 cl
LAURENT PERRIER Brut	16.00	115.00
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	10.00	
HUGO	10.00	
MOJITO	10.00	

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 (bttle) 75 cl
FAVERGES ST-SAPHORIN (bttle 70 cl)	49.00
ÉTAT DE FRIBOURG (100 % Chasselas)	
 LE PETIT CHÂTEAU, LE PRESTIGE	7.50 52.00
(Sauvignon, Chardonnay)	

VINS ROUGES

FAVERGES ROUGE ST-SAPHORIN	52.00
ÉTAT DE FRIBOURG	
(Pinot Noir, Gamay, Merlot, Gamaret, Garanoir)	
 LES 3 GRAPPES, LE PETIT CHÂTEAU	8.00 56.00
(Mara, Gamaret, Garanoir)	
HUMAGNE DU VALAIS	58.00
Bonvin	
CORNALIN DU VALAIS	58.00
Bonvin	
RIFLESSI D'EPOCA	82.00
Guido Brivio (100% MERLOT)	
PLATINUM (TI)	169.00
Guido Brivio (100 % Merlot)	
Vin d'exception de Mendrisio	
VINS LIQUOREUX	dl (bttle) 75 cl
CHÂTEAU SIMON	9.00 37.5cl 36.00
Sauterne	75 cl 63.00
(Sémillon, Sauvignon, Muscadelle)	
PEDRO XIMÉNEZ	4cl 9.00
Bodegas Spinola (15%)	

VINS ROUGES D'ESPAGNE

FLOR DE LICINIA
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot)

LICINIA ORO
VINOS DE MADRID
(Tempranillo, Syrah)

3 DE 3000 AYLÈS(E)
VINO DE PAGO certifié Natura 2000 par l'UE
(Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon)

HABLA 12 EXTREMADURA
(100% Syrah)

HABLA 13 EXTREMADURA
(100% Cabernet Sauvignon)

VINS ROUGES D'ITALIE

CANNONAU DI SARDEGNA
TONAGHE DOC SARDEGNA
(100% Grenache)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
L'ANIMA DI VERGANI DOCG
(Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella)

BAROLO PIEMONTE
MASSOLINO DOCG
(100% Nebbiolo)

MAGNUMS

LYNUS INFANTE (E)
Ribera del Duero

LIBERTÀ (IT) TOSCANA

Y DE AYLÈS (E) VINO DE PAGO
certifié Natura 2000 par l'UE

dl (bottle) 75cl

8.00 56.00

78.00

78.00

92.00

92.00

dl (bottle) 75cl

8.00 56.00

78.00

78.00

(bottle) 150cl

125.00

125.00

125.00

VINS ROUGES DE FRANCE

dl (bottle) 75cl

8.00 56.00

PETIT TORUS
Alain Brumont, Madiran
(Cabernet Franc, Tannat)

ALOXE-CORTON
CÔTE DE BEAUNE
(100% Pinot Noir) 74.00

★ **CHÂTEAU FOMBRAUGE**
SAINT-EMILION
(Merlot, Cabernet Franc)
GRAND CRU CLASSÉ 11.50 82.00

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN
MOULIS EN MÉDOC
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot) 84.00

★ **CHÂTEAU TALBOT** 2018 119.00
SAINT-JULIEN 4^{ème} CRU CLASSÉ
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)
LE MILLÉSIME DU CENTENAIRE

VIEUX TÉLÉGRAPHE 139.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
(Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault)

VINS OUVERTS

dl (bottle) 75cl

PETIT TORUS, ALAIN BRUMONT (F) 8.00 56.00

🍷 **LES 3 GRAPPES, LE PETIT CHÂTEAU (CH)** 8.00 56.00

CANNONAU DI SARDEGNA (IT) 8.00 56.00

FLOR DE LICINIA (ES) 8.00 56.00

CHÂTEAU FOMBRAUGE (F) 11.50 82.00

MI LUGAR (E) 11.50 82.00

