

# RESTAURANT



# RÉSIDENCE SAINT-MARTIN

PLAISIRS DE LA TABLE À PARTAGER  
EN FAMILLE ET ENTRE AMIS

## • CARTE DE LA BRASSERIE •

Le restaurant « LE SAINT-MARTIN » vous accueille avec plaisir dans un cadre moderne et lumineux.

Notre mission est de créer un lien entre la vie de la maison et le monde extérieur en proposant à nos résidents, leur famille, les amis et autres visiteurs de partager un moment convivial autour de la table.

Notre offre cherche à satisfaire votre palais et à répondre à vos attentes. Pour tout souhait de votre part, n'hésitez pas à nous solliciter.

Beaucoup de plaisir en notre compagnie !

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison. »



## • HEURES D'OUVERTURE

Tous les jours de 8h00 à 18h30



## • RÉSERVATIONS (N° 026 477 61 31 OU QR CODE)

Du lundi au samedi: avant 10h

Pour le dimanche et les jours fériés: la veille avant 15h

Pour les offres spéciales: 48 heures avant



# RESTAURATION



## METS DE LA BRASSERIE

	Fr.
Menu du jour (du lundi au samedi)	18.00
Menu du dimanche	27.00
- Pour les enfants, 1 franc par année d'âge jusqu'à 10 ans	
Menu du soir	12.50
Café complet	8.00
Potage du jour + tranche de pain	5.00
Petite salade du buffet	8.50
Grande salade du buffet	13.50

## VIENNOISERIES

	Fr.
Divers sandwiches	4.50
Sandwich Sélection	5.00
Croissant au beurre	1.30
Croissant Ragusa	2.50
Petit pain au chocolat	1.60
Bircher	6.00
Dessert du jour	4.00
Diverses pâtisseries	Prix affiché

## À LA CARTE Uniquement à midi et sur réservation 24h à l'avance

<b>CH</b> Roastbeef froid, frites et petite salade du buffet	26.00
<b>CH</b> Tartare de bœuf, frites et petite salade du buffet	28.00
<b>CH</b> Entrecôte de bœuf, frites, petite salade du buffet	31.00
<b>FR</b> Suprême de pintade à la moutarde à l'ancienne	28.00
- Nouilles et petite salade du buffet	

## BANQUET

Demandez une offre sur le site internet [www.lestmartin.ch](http://www.lestmartin.ch)

*Les prix sont affichés en francs suisses (CHF).*

# BOISSONS CHAUDES

	Fr.
Café, expresso et ristretto	3.80
Double expresso	5.40
Renversé foncé ou clair	4.30
Cappuccino	4.30
Latte Macchiato	4.30
Chocolat ovomaltine chaud et froid	4.30
Divers thés chauds	3.80
Mon Tea Time (selon saison)	5.20


# MINÉRALES

		Fr.
Eau minérale	1 l	8.00
- Sans gaz et mini-gaz	2 dl	3.20
	3 dl	3.70
Eau minérale - San Pellegrino	Bt. 50 cl	4.70
Limonade	1,5 l	11.50
- Citron et grape-fruit		
Jus de pomme	1 l	9.00
Coca-Cola	1,25 l	11.50
Thé froid	1,5 l	11.50
Soft drink au verre	2 dl	3.50
	3 dl	4.00
Coca-Cola Zéro	Bt. 33 cl	4.20
Rivella rouge et bleu	Bt. 33 cl	4.20
Sanbitter	Bt. 20 cl	3.70
Alpinesse (tonic water)	Bt. 20 cl	3.80
Granini	Bt. 20 cl	4.00
- Orange, pêche, abricot, ananas et cocktail		

# GLACES

Selon offre

# SIROPS ET JUS

		Fr.
Sirop Morand	2 dl	2.00
	3 dl	2.30
Sirop Morand avec eau gazeuse	2 dl	3.30
	3 dl	3.80
Jus de pomme artisanal fribourgeois 	2 dl	4.00
	3 dl	4.50

# COCKTAILS

AVEC ALCOOL	Fr.
Dry Martini	11.00
Apérol Spritz	11.00

SANS ALCOOL	Fr.
Cocktail des Îles	8.00

# VIN SANS ALCOOL

EN BOUTEILLE		Fr.
Cabernet La Grande Olivette	75 cl	25.00
<i>- Expressif et complexe, mêlant fruits rouges, fruits noirs et épices.</i>		

*Les prix sont affichés en francs suisses (CHF).*

# BIÈRES

## PRESSION

		Fr.
Cardinal Blonde	25 cl	4.10
Bière de saison	25 cl	selon offre

## BOUTEILLE

		Fr.
Cardinal Spéciale	Bt. 25 cl	4.30

## SANS ALCOOL

		Fr.
Cardinal 0,0% (en bouteille)	Bt. 33 cl	4.20

# APÉRITIFS

	Fr.
Apérol	5.10
Pastis	5.10
Martini blanc et rouge Cynar	5.10
Suze	5.10
Campari	5.10
Gin «Swiss edelweiss»	6.10
Gin Tonic	8.00
Suze Tonic (0% Alcool)	5.00

# DIGESTIFS

	Fr.
Pomme et kirsch	4.10
Abricotine , Williamine et grappa	4.60
Limoncello	5.10
Calvados	7.20

# VINS OUVERTS



## LES BLANCS

### VULLY BLANC - Les Côtelines

- Chasselas - Domaine de Chambaz, Môtier

*Un vin sur la fraîcheur, la minéralité et le terroir.*

1 dl 5 dl  
4.10 19.00

### FENDANT ARDON - AOC Valais

- Chasselas - Jules Gex

*Le vignoble d'Ardon est un véritable trésor dont le Fendant. La générosité de sa bouche souligne la parfaite maturité de son fruit. Une fine amertume équilibre le croquant de sa matière.*

3.40 16.00

### JOHANNISBERG BELROCHE - AOC Valais

- Sylvaner - Jules Gex

*Ce Sylvaner exhale des parfums subtils d'amandes avec de la finesse et de la complexité.*

4.10 19.00

## LES ROUGES

### CÔTES DU RHÔNE

- Syrah, Carignan, Grenache - Grands Pampres

*Ce vin est un assemblage typique des Côtes du Rhône avec des épices et du fruit noir.*

1 dl 5 dl  
3.00 14.00

### MERLOT - Ticino IGT

- Delea

*C'est un Merlot du Tessin jeune et frais avec un fruité agréable et de bonne persistance aromatique.*

4.10 19.00

### PINOT NOIR

- Domaine de Chambaz, Môtier

*Le terroir du Vully, bénéficiant d'une belle exposition et de température adoucies par le lac de Morat, est extrêmement favorable au Pinot Noir.*

4.30 20.00

## LE ROSÉ

### ŒIL-DE-PERDRIX - AOC Valais

- Pinot Noir - Les Fils de Charles Favre

*La dentelle du rosé en Pinot Noir et son expression de petits fruits.*

1 dl 5 dl  
3.80 17.50

## LIQUOREUX *bouteille de 3.75 cl*

### MONBAZILLAC - Jour de Fruit

- Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle - Domaine de l'Ancienne Cure

*Un Monbazillac riche et élégant, sur des notes de pêche blanche, fruits confits et de miel.*

1 dl Bt.  
7.50 25.00

## LE MOUSSEUX

### PROSECCO SPUMANTE 47 BRUT - Anno Domini

1 dl Bt.  
4.70 32.00

## SÉLECTION DU MOIS

Coup de cœur du mois en bouteille à découvrir



1 dl Bt.  
5.70 40.00

# VINS EN BOUTEILLE



## LES BLANCS

### DORAL - Chablais AOC

- Artisans vignerons d'Yvorne

*Fruit d'un croisement entre le Chasselas et le Chardonnay, de la vivacité au palais, un fruité croquant et des saveurs d'agrumes.*

Bt. Fr.  
75 cl 40.00

### VULLY, EN CHAMBAZ

- Chasselas - Domaine de Chambaz, Môtier

*Un chasselas du Label Terroir Fribourg. Une empreinte de vin sur des sols de molasse avec une expression de vivacité sur des notes de tilleuls.*

75 cl 38.00

### VULLY - Traminer

- Domaine de Chambaz, Môtier

*Un traminer aromatique sur ses notes de Litchi et de pétale de Rose et d'une belle tension en finale.*

75 cl 42.00

### PINOT BLANC - La Côte AOC

- Les Frères Dutruy

*Il affiche un grand équilibre, entre volume et fraîcheur, et une jolie longueur sur des notes de pâte fraîche et d'amande.*

75 cl 38.00

## LES ROUGES

### VULLY ROUGE - Roches Grises

- Galotta, Pinot Noir - Domaine de Chambaz

*Ce noble vin tire son nom des grottes de la Lamberta, creusées pendant la première Guerre Mondiale. Saveurs de fruits noirs mûrs, vanille, un fond fumé dans une finale persistante. Un assemblage original, élevé sous-bois avec un grand savoir-faire.*

Bt. Fr.  
75 cl 40.00

### VULLY PINOT NOIR DE BLANCHET

- Domaine de Chambaz

*Un Pinot Noir parcellaire sur le profil Bourguignon.*

75 cl 52.00

### GALLY ASSEMBLAGE ROUGE - Valais AOC

- Gamay, Diolinoir et Gamaret

*Un Vigneron des 150 meilleurs vignerons Suisse, un assemblage sur la gourmandise.*

75 cl 35.00

### SASSAREI - Merlot Ticino DOC

- Cantina Pelossi

*Un Vigneron des 150 meilleurs vignerons Suisse, donnant un Merlot sur l'expression de terroir Tessinois.*

75 cl 43.00

### CHÂTEAU ROZIER - Saint-Émilion Grand Cru AOC

- Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon - Famille Saby

*Un vin aux arômes de fruits noirs comme la mûre et le cassis, avec des notes de vanille, un élevage en barrique équilibré sur des tanins soyeux et une belle complexité aromatique. De la dentelle!*

75 cl 52.00

# INFORMATIONS

Chère cliente, cher client,

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 personnes en âge AVS, vous avez la possibilité d'acheter des carnets de bons pour le repas du jour à la brasserie.

Vous avez le choix entre un **carnet de 5 bons** pour un montant de **77 francs** ou un **carnet de 10 bons** pour un montant de **154 francs**.

Ces bons peuvent être utilisés tous les jours de la semaine.

Pour les dimanches et jours fériés ordinaires, un **supplément de 6,50 francs** vous sera demandé. Pour les menus lors de grandes fêtes, un **rabais de 10%** sera accordé sur le prix du menu.

## • COORDONNÉES

Téléphone: 026 477 61 31

Internet: [www.lestmartin.ch](http://www.lestmartin.ch)

