



CAFE - RESTAURANT - TERRASSE



Ouverture 7/7 de mi-mars à mi-septembre
Fermé le dimanche soir et le lundi de mi-septembre à mi-mars

Téléphone : 026 / 921.09.00

rest.aerodromepagny@bluewin.ch - www.aerodrome-gruyere.ch



CAFE - RESTAURANT - TERRASSE

Entrée

Petite salade verte	5.50
Petite salade mêlée	9.00
Grande salade mêlée	18.00
Salade campagnarde	20.00
Terrine du Chef	18.00
Chèvre chaud saladine	16.00

Poissons - crustacés

Crevettes sautées au curry rouge, couronne de riz et salade mêlée	32.00
--	-------

Viandes

Entrecôte de bœuf (sauce à choix : Pilatus, café de Paris, forestière)	33.00
Steak de cheval au poivre vert	25.00
Onglet de bœuf sauce échalotes	30.00

Ces viandes sont accompagnées de : petite salade mêlée et pommes frites

Steak tartare - salade mêlée	29.00
Roastbeef froid - pommes frites - sauce tartare	28.00

Tout changement de garniture : 2.00



CAFE - RESTAURANT - TERRASSE

Spécialités au fromage

Fondue moitié-moitié (<i>à partir de 2 personnes</i>)	21.00
Fondue Marseillaise (<i>à partir de 2 personnes</i>)	23.00
Croûte au fromage	18.00

Petite restauration

Spaghetti bolognaise - salade mêlée	17.00
Planchette d'Épagny	21.00
Croûte aux champignons - salade mêlée	20.00
Ailerons de poulet - pommes frites	18.50
Petite portion de frites	5.00
Grande portion de frites	7.00

Assiette enfant

Ailerons de poulet - pommes frites	12.00
Jambon blanc - pommes frites ketchup	10.00
<i>Avec petit avion à hélice, supplément :</i>	<i>2.50</i>

Desserts maison

Meringues et crème double de la Gruyère	8.00
Crème catalane au jasmin	8.50
Parfait glacé framboises	9.00
Soufflé glacé Grand Marnier	10.50

Carafe d'eau (sans autres boissons)	2.00
--	-------------



CAFE - RESTAURANT - TERRASSE

Apéritifs

Kir	1dl	4.50
Cynar, Martini, Porto, Suze, Campari	4cl	5.00
Fernet-Branca	4cl	5.00
Ricard, Pastis	2cl	3.80
Gin / Vodka	4cl	6.50
Pacific s/alcool	2cl	3.50

Vins blancs

	1dl	Top 5 dl
Vully, Fendant	3.70	18.00
Yvorne, Epesses	4.80	24.00
Johannisberg	4.80	24.00

Vins Rosés

Rosé de Goron	3.60	18.00
Oeil de Perdrix	4.60	23.00
Dôle Blanche		24.00

Vins Rouges

Goron	3.50	18.00
Vully A.O.C.	3.90	20.00
Pinot Noir	4.30	22.00

Coups de Coeur

	50cl
Petite Arvine, Cave St-Anne Sion	27.00
Humagne Réserve des Administrateurs	34.00
El Coto Rioja Crianza	27.00
St-Amour, Barolet	25.00



CAFE - RESTAURANT - TERRASSE

Vins en bouteille

75cl

Vully Cave de la Tour, J.Fr. Biolley, Môtier	30.00
St Saphorin, Rés. du Château de Gruyères	37.00
Johannisberg, Cave St-Anne Sion	38.00
Petite Arvine, Cave St-Anne Sion	50.00
Oeil de Perdrix, Les Moussières, Grisoni	36.00
Dole Blanche de Sion, Clavien	37.00
Dôle , Cave St-Anne Sion	30.00
Saint Amour Mon Chapitre, Barolet	30.00
Moulin à vent Vieux Domaines, Barolet	31.00
Pinot Noir, Cave St-Anne Sion	35.00
Barbera D'Asti, Balbi Soprani	38.00
Cornalin, Cave St-Anne Sion	42.00
Domaine des Faverges, St-Saphorin, Etat de Fribourg	47.00
Savigny-les-Beaune, F. Protheau	57.00

Digestifs

Abricotine, Williamine, Mirabelle, Grappa,			
Baileys, Amaretto, Grand Marnier	2cl		5.80
Limoncello	2cl		5.00
Pomme, Pruneau	2cl		3.60
Kirsch, Marc, Rhum,	2cl		4.20
Cognac, Vieille prune, etc	2cl		7.00
Whisky	2cl	6.00	4cl 8.00



CAFE - RESTAURANT - TERRASSE

Déclaration de provenance des viandes

Toutes nos viandes (veau, bœuf, porc) proviennent de Suisses, sauf:

Exceptions :

Cheval

Canard

Lapin

Agneau

Poulet

Viande de gibier frais

Origine :

Australie - Canada

France

Hongrie *

Nouvelle Zélande

Suisse ou France *

Allemagne – Autriche

* peut avoir été traité avec des antibiotiques et/ou d'autres simulateurs de performance antimicrobiens

Mets à base d'œuf

Œufs suisses