

Hotel
de ville
Cudrefin

Bienvenue à l'Hôtel de ville !



Nous te proposons des mets délicieux pour chaque moment de la journée et t'accueillons dans un cadre convivial, où simplicité et qualité des produits locaux sont à l'honneur.

Bon appétit !

PS : As-tu pensé à mettre ton disque si tu es en zone bleue ?



Wi-Fi : HôtelDeVille – Invités

Mot de passe : 0266771427

Pour les groupes

Pour tes événements privés ou professionnels, nous proposons des offres sur mesure adaptées à tous types de groupes, que ce soit pour un apéritif convivial, un repas festif ou une réunion de travail.

Dès 20 personnes, profite de 10% de rabais sur les mets de la carte ou d'une création spéciale des Chefs rien que pour toi.

Nos différentes salles sont mises à disposition gratuitement pour tes assemblées, réunions, formations et autres événements. Nous les agençons selon tes besoins et te fournissons le matériel nécessaire, par exemple beamer, écran, flipchart, stylos ou blocs-notes.

Nous nous tenons à ta disposition pour organiser chaque détail et faire de ton événement un moment mémorable.

LA SALLE À MANGER

Rez-de-chaussée
30 personnes

LE CAVEAU

Rez-de-chaussée
20 personnes

LA GRANDE SALLE

1^{er} étage
80 personnes

LES PETITES SALLES

1^{er} étage
20 personnes



Dans ton assiette

Nous privilégions les fournisseurs de la région afin de te proposer une carte de qualité et de saison.

PROVENANCES :

Agneau	Suisse	Daurade	Grèce
Boeuf	Suisse	Perche	Estonie
Cheval	Suisse		Pologne
Porc	Suisse	Saumon	Suisse
Poulet	Suisse	Truite	Suisse
Veau	Suisse		

Le pain est fabriqué à Lugnorre par Le Fournil de Séb.



végétarien



vegan



sans gluten



sans lactose



contient un élément qui n'est pas fait maison



disponible en petite portion et pour les enfants

Sur demande, nous te renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse. Les euros sont acceptés, mais le rendu se fait en CHF. Les billets de CHF 1'000.– et de € 500.– ne sont pas acceptés. La monnaie n'est pas rendue pour les bons et les chèques REKA.

Les occasions spéciales

SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Cuisine non-stop dès 11h

TOUS LES MERCREDIS, MIDI ET SOIR

Langue de boeuf, sauce câpres	23.00
Mousseline de pommes de terre	

TOUS LES DIMANCHES SOIRS, DÈS 18H

Tous les cordons bleus sur place	30.00
Tous les cordons bleus à l'emporter	27.00

QUINZAINES ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Découvrez nos suggestions du moment, quinzaines, cartes de saison et autres événements spéciaux ici:



AGENDA

Pour l'apéro

Bouchées croustillantes au fromage

6 pièce	8.50
12 pièces	15.00
18 pièces	19.50

Tzatziki et son bouquet de crudités

11.00

Servi avec des toasts

Saucisse sèche au poivre et duo de pickles

14.00

Les entrées

Salade verte et sa vinaigrette

8.00

Salade composée et sa vinaigrette

Entrée	9.50
Plat	19.00

Cappuccino de petit pois à la menthe

9.50

Duo d'asperges et sa mousseline citronnée

13.00

Foie gras poêlé, asperges vertes et jus de volaille

Entrée	19.00
Plat	37.50



Les tartares

Servis avec salade verte, pain toasté et frites

Tartare de boeuf classique  32.00

Tartare méditerranéen  35.50

Tartare de boeuf classique à l'ail confit et au romarin

Tartare des îles   37.00

Tartare de daurade façon ceviche

ail, oignon rouge, coriandre, gingembre, lime

Les filets de perche

Servis avec sauce tartare, garniture à choix et légumes du moment

Filets de perche meunière   37.00

Filets de perche frits   29.00

Les cordons bleus

Servis avec garniture à choix et légumes du moment

Cordon bleu Mont-Vully  33.00

Cordon bleu de porc, jambon à l'os, fromage Mont-Vully

Cordon bleu Vaudois 35.00

Cordon bleu de porc, saucisson vaudois, poireaux, Maréchal

Cordon bleu Fribourgeois 36.00

Cordon bleu de porc, lard aux herbes, Vacherin Fribourgeois

Cordon bleu Poulette  33.50

Cordon bleu de poulet, jambon de dinde, fromage Mont-Vully

L'entrecôte

Entrecôte de bœuf limousin du Vully

Beurre des Chefs (paprika, échalotte, ail, ciboulette, moutarde)

Garniture à choix, légumes du moment

100g	32.00
200g	47.00
300g	54.00

Les mets de saison

Falafel, houmous et légumes croquants    21.50

Ravioles aux asperges sauvages et amandes   28.50

Confectionnées par Le Nombriel de Vénus, Neuchâtel

Estragon et ail rôti, parmesan

Steak de cheval, beurre à l'échalote   29.00

Garniture à choix, légumes du moment

Truite entière grillée  41.00

Sauce vierge (huile d'olive, citron, tomates, échalottes, ail)

Garniture à choix, légumes du moment

Souris d'agneau confite au thym  44.00

Bergerie de Chandossel, Villarepos, Fribourg

Garniture à choix, légumes du moment

Les garnitures à choix

Frites  

Pommes nature  

Couscous  



Pour les enfants jusqu'à 12 ans



Tous les plats marqués de ce symbole sont disponibles en petite portion pour les enfants jusqu'à 12 ans pour CHF 11.00.

Boule de glace artisanale enfant ★

2.00

Choisis ton parfum dans la carte des glaces !



Les desserts

Dégustation de fromages de la région ☼	12.00
Quatre fromages à pâte mi-dure à dure de la région Petite douceur et noix	
Crème brûlée au chocolat ☼	14.00
Flambée au gin	
Millefeuille aux fraises	17.00
Nougat glacé	9.50
Nougatine et sauce caramel	
Café gourmand ★	15.00

Envie d'une glace ?

Découvrez notre carte de glaces et sorbets artisanaux pour une boule, une coupe ou un sorbet arrosé.



Les minérales

	2 dl	3 dl	5 dl
Henniez bleue ou verte	2.90	3.60	5.20
Thé froid maison	3.10	3.80	5.40
BOISSONS SUCRÉES	3.10	3.80	5.40
Jus de pomme			
Henniez gommée			
Rivella rouge, Rivella bleu			
Coca-Cola, Coca-Cola zéro			
Sinalco			
Romanette citron			
Jus de fruit (orange, tomate)	4.90		
San Pellegrino Bitter 10cl	4.90		

Les boissons chaudes

Café, espresso	4.00
Double espresso	5.60
Thé	3.80
Latte macchiato, Renversé, Cappuccino	4.70
Chocolat froid, chocolat chaud	4.30

Les bières

	3 dl	5 dl
La Fûtée ! McBoar (blonde)	4.40	6.50
West Coast IPA, McBoar (IPA)	4.60	6.90
	33 cl	
Mc Boar Mirette (blanche)	5.90	
Cardinal 0.0%	5.20	
Barter Regenerator IPA sans alcool	5.90	
Cidre Magners Row Cider	5.90	

Les apéritifs

	2 cl	4 cl
Ricard, Pastis	5.00	
Absinthe	5.20	
Martini rouge, Martini blanc		6.00
Suze		6.50
Gin Tonic		10.00
Bloody Mary		10.00
Aperol Spritz		10.00
Suze Coca		10.00



Les digestifs

	2 cl
Limoncello	6.00
Grappa Amarone	6.90
Vieille Prune	6.50
Abricotine	6.50
Cognac Rémy Martin	8.60
Frangelico	6.80
Amaretto	6.80

Le choix de Gérard

Nous te proposons les digestifs artisanaux de Gérard, qui transforme les fruits de son verger de Domdidier en eaux-de-vie fruitée et aromatiques.

	2 cl
Kirsch	6.00
Pomme-coing	6.00
Vieille Prune	6.50

Les vins ouverts

VINS BLANCS

Chasselas Rochecombe 1dl / 5dl

Domaine de Villarose, Mur, Vaud



4.10



20.00



29.00

Blanc de Noir 1dl / 5dl / 7.5dl

Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud

5.50

26.00

38.00

VINS ROSÉS

Œil-de-Perdrix 1dl / 5dl / 7.5dl

Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel 

5.60

28.00

41.00

VINS ROUGES

Pinot Noir 1dl / 5dl / 7.5dl

Domaine des Marnes, Constantine, Vaud

4.60

23.00

34.00

Cuvée Louis 1dl / 7dl

Gamay élevé en barrique

Cave du Vieux-Praz, Praz, Fribourg

6.50

48.00

VIN DU MOIS

Nous te renseignons volontiers sur la cave de la région mise à l'honneur ce mois-ci et leurs vins !



Les rosés



Rosé Vully 50cl

21.00

Domaine des Marnes, Constantine, Vaud

Œil-de-Perdrix 50cl / 75cl

28.00

41.00

Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel



Les bulles



Rosé pétillant P'sst.. 75cl

38.00

Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud

Mousseux Brut Bleu Azur 75cl

58.00

Domaine de Villarose, Mur, Vaud



Les blancs



Chasselas Rochedombe 50cl	20.00	29.00
Domaine de Villarose, Mur, Vaud		
Cuvée Mathieu 75cl		46.00
Chasselas élevé en barrique		
Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel		
Or du Temps 75cl		74.00
Chasselas Orange sans sulfite		
Javet & Javet, Lugnorre, Fribourg		
Blanc de Noir 50cl / 75cl	26.00	38.00
Pinot Noir		
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
Traminer 50cl / 75cl	34.00	51.00
Cave de la Tour, Môtier, Fribourg		
Pinot Gris 37.5cl / 75cl	30.00	52.00
Domaine Derron, Môtier, Fribourg		
Chardonnay 70cl		54.00
Cave du Vieux-Praz, Praz, Fribourg		
Sauvignon Blanc 70cl		55.00
Cave Guillod, Praz, Fribourg		
Viognier 75cl		61.00
Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg		
Lunique 50cl / 75cl	27.00	40.00
Assemblage Müller-Thurgau, Charmont, Dural		
Caves du Château, Montmagny, Vaud		
Céleste 70cl		44.00
Assemblage Pinot Gris et Chasselas		
Cave Guillod, Praz, Fribourg		



Les rouges



Pinot Noir 50cl / 75cl	23.00	34.00
Domaine des Marnes, Constantine, Vaud		
Pinot Noir Vieux Moulin Vieilles Vignes 75cl		52.00
Domaine Derron, Môtier, Fribourg		
AimeTerre 75cl		59.00
Pinot noir élevé en barrique		
Javet & Javet, Lugnorre, Fribourg 		
Mara 75cl		45.00
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
Cuvée Louis 70cl		48.00
Gamay élevé en barrique		
Cave du Vieux-Praz, Praz, Fribourg		
Cuvée Antoine 75cl		56.00
Gamaret		
Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel 		
Divico 70cl		66.00
Cave du Vieux-Praz, Praz, Fribourg		
Merlot 70cl		77.00
Cave Guillod, Praz, Fribourg 		
Syrah 75cl		85.00
Le Petit Château, Môtier, Fribourg 		

La Dynastie 75cl		42.00
Assemblage Gamaret, Garanoir, Mara, Gamay Caves du Château, Montmagny, Vaud		
Bête Noire 50cl / 75cl	36.00	54.00
Assemblage Cabernet Jura, Cabernet Noir, Régent, élevé en barrique Cave de la Tour, Môtier, Fribourg 		
L'Aristocrate 75cl		56.00
Assemblage Diolinoir, Gamaret, Merlot Domaine de Villarose, Mur, Vaud		
Triptyque Rouge 75cl		61.00
Assemblage Merlot, Gamaret, Diolinoir, élevé en barrique Cave de la Tour, Môtier, Fribourg 		
Noblesse 75cl		73.00
Assemblage Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Le Petit Château, Môtier, Fribourg 		
Réserve des Bourgeois 50cl / 75cl	51.00	75.00
Assemblage Gamaret, Pinot Noir, Merlot Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg 		
Oppidum 37.5cl / 75cl	45.00	81.00
Assemblage Pinot Noir, Gamaret, Merlot, élevé en barrique Domaine Derron, Môtier, Fribourg		





Merci pour ta visite !

On espère que tu t'es régalé.

Tu as passé un bon moment avec nous ?
Tout retour est apprécié, en personne ou en ligne !

