

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.

Pour tes événements privés ou professionnels, nous proposons des offres adaptées à tous types de groupes, que ce soit pour un apéritif convivial, un repas festif ou une réunion de travail. Nous nous tenons à ta disposition pour plus d'informations.

Bon appétit !

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



Wi-Fi : HôtelDeVille – Invités

Mot de passe : 0266771427

Dans ton assiette

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

PROVENANCES :

Boeuf	Suisse	Perche	Estonie
Cheval	Suisse		Pologne
Dinde	Suisse	Saumon	Suisse
Porc	Suisse	Poulet	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 pour les enfants

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, le taux de change est 0.9 et 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, JOURS FÉRIÉS ET VACANCES

Cuisine non-stop de 11h à 21h30

TOUS LES MERCREDIS, MIDI ET SOIR

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

TOUS LES VENDREDIS MIDI

Filets de perche frits, sauce tartare	18.00
Riz, légumes du jour	

TOUS LES DIMANCHES SOIR, 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 sur notre site :

www.hoteldeville-cudrefin.ch



Pour l'apéro

Bouchées croustillantes au fromage Mont Vully

6 pièce	8.50
12 pièces	15.00
18 pièces	19.50

Planchette apéro

Fromages et viandes froides de la région, pickles

Petite	16.00
Grande	26.00

Une petite soif ?

Sauvignon Blanc, Cave Guillod, Praz 	7.90
Hugo Spritz	10.00
Apérol Rosé	10.00
Virgin Spritz	8.00

Les entrées

Salade verte et sa vinaigrette    8.00

Salade mêlée et sa vinaigrette    8.00

Terrine des Chefs 11.00

Terrine de campagne maison à base de porc du Vully
Crème de moutarde à l'ancienne et pickles

Cappucino de butternut à l'huile de noix  13.00

Toast de chèvre frais

Rosbif et sa sauce tartare  19.00

Boeuf de Salavaux
Servi avec crudités

Mosaïque de tomate anisée en tartare   16.00

Eau de tomate infusée aux graines de fenouil et pastis
Huile et chips de fenouil

Plat signature autour de la tomate suisse pour la semaine du goût 2025



Les tartares

Servis avec salade verte, pain toasté et frites

Tartare de boeuf du Vully   32.00

Oignon, ciboulette, cornichons, câpres

Ketchup ★, moutarde, tabasco

Tartare du pêcheur   42.00

Tartare de saumon suisse coupé au couteau

Pesto de roquette, citron vert, amandes torréfiées

Tartare de légumes d'été    24.50

Courgettes, aubergines, tomates fraîches, tomates séchées, échalote

Huile d'olive au basilic et amandes

Les salades

Salade du Vully   27.00

Salade de saison, tomates fraîches

Jambon à l'os, fromage Mont Vully, oeufs durs, croûtons

Vinaigrette des Chefs

Salade du Lac  32.00

Salade de saison, tomates fraîches

Saumon suisse à la betterave façon gravlax

Filets de perche frits, oeufs de lompe

Vinaigrette au citron

Salade de chèvre chaud   29.00

Salade de saison

Toasts de chèvre frais: Fromagerie artisanale La Capricieuse (VD)

Pickles de pleurotes de Cornaux (NE)

Fruits frais de saison caramélisés, vinaigrette au miel

Les viandes grillées

Servies avec garniture et sauce à choix, légumes du moment

Entrecôte de boeuf Limousin du Vully 47.00

Parisienne de boeuf Angus du Vully 39.00

Steak de cheval  32.00

Sauce à choix:

Beurre des Chefs  paprika, curry, échalote, ail, ciboulette, moutarde

Sauce au poivre vert flambée au cognac 

Les garnitures à choix

Frites  

Pommes nature  

Riz   

Les mets de saison

Burger du Vully  33.00

Bun du boulanger (Lugnorre), steak hâché pur boeuf de Salavaux

Epices des Chefs, fromage Mont Vully, lard sec aux herbes

Mayonnaise, tomate, salade, confit d'ognons

Servi avec frites

Rosbif et sa sauce tartare   38.00

Servi avec frites et crudités

Ravioles fraîches de chèvre, figue et noix  29.50

Ravioles artisanales: Le Nombriel de Vénus, Neuchâtel



Hotel
de ville
Cudrefin

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 de Salavaux
Jambon à l'os, fromage Mont-Vully

Cordon bleu Vaudois 35.00
Cordon bleu de porc de Salavaux
Saucisson vaudois, poireaux, Maréchal

Cordon bleu Fribourgeois 36.00
Cordon bleu de porc de Salavaux
Lard aux herbes, Vacherin Fribourgeois

Cordon bleu Poulette  33.50
Cordon bleu de poulet de Salavaux
Jambon de dinde, fromage Mont-Vully

Les garnitures à choix

Frites  

Pommes nature  

Riz   

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.

Chicken tenders	11.00
Boule de glace artisanale ★	2.00

Les desserts

Dégustation de fromages de la région ☼	12.00
Quatre fromages de la région, petite douceur et amandes	

Café gourmand	15.00
----------------------	--------------

Desserts du moment

Chaque jour, de nouveaux desserts à découvrir

Envie d'une glace ?

Découvre 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
Café viennois, chocolat viennois	5.50
Café frappé (café, lait, sirop de sucre, glaçons)	6.00
Irish Coffee (café, Whiskey, sirop de sucre, Chantilly)	9.50

Les bières

	3 dl	5 dl
Broyarde blonde	4.40	6.50
La Mirette, McBoar (blanche)	4.60	6.90
West Coast IPA, McBoar (IPA) 33 cl	5.90	
Cardinal 0.0% 33 cl	5.20	
Barter Regenerator IPA 0.5% 33 cl	5.90	

Les apéritifs

Cidre Magners Row Cider 3 dl	5.90
Hugo Spritz	10.00
Apérol Spritz	10.00
Apérol Rosé	10.00
Virgin Spritz	8.00
Long drinks	10.00
Alcools: Gin, Whiskey, Vodka, Campari, Cynar ou Suze	
Minérales: Soda, Tonic, Coca, Orange, Pomme, Tomato	
Rosé pétillant	5.50
Prosecco	6.00
Ricard, Pastis 2 cl	5.00
Absinthe 2 cl	5.20
Martini rouge, Martini blanc 4 cl	6.00
Campari, Cynar, Suze 4 cl	6.50



Les digestifs

	2 cl
Bailey's	5.50
Whiskey Jameson	6.00
Limoncello	6.00
Abricotine	6.80
Williamine	6.80
Grappa Amarone	6.90
Cognac Rémy Martin	8.60
Grand Marnier	8.50
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
Sauvignon Blanc 1dl / 7dl Cave Guillod, Praz, Fribourg 	7.90		55.00
Freiburger 1dl / 7.5dl Domaine Derron, Môtier, Fribourg	8.50		63.00

VINS ROSÉS

Rosé Le Badaud 1dl / 5dl Domaine de Villarose, Mur, Vaud	4.10	20.00	
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
Bête Noire 1dl / 5dl / 7.5dl Assemblage Cabernet Jura, Cabernet Noir, Régent, élevé en barrique Cave de la Tour, Môtier, Fribourg 	7.30	36.00	54.00
Carré Noir 1dl / 7.5dl Domaine Derron, Môtier, Fribourg	7.00		52.00



Les rosés



Rosé Le Badaud 50cl

20.00

Domaine de Villarose, Mur, Vaud

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

5.50

38.00

Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud

Prosecco 10cl / 75cl

6.00

43.00

Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud

Mousseux Brut Bleu Azur 75cl

58.00

Domaine de Villarose, Mur, Vaud

Les blancs: Le Chasselas



Chasselas Rochecombe 50cl / 75cl

20.00

29.00

Domaine de Villarose, Mur, Vaud

Cuvée Mathieu 75cl

46.00

Elevé en barrique

Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel 

Chasselas de Fichillien 75cl

49.00

Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg 

Or du Temps 75cl

74.00

Chasselas Orange sans sulfite

Javet & Javet, Lugnorre, Fribourg 

Les blancs



Blanc de Noir (Pinot Noir) 50cl / 75cl	26.00	38.00
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
Blanc de Merlot 50cl / 75cl		39.00
Domaine des Marnes, Constantine, Vaud		
Chardonnay 75cl		40.00
Domaine de Villarose, Mur, 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		
Sauvignon Blanc 70cl		55.00
Cave Guillod, Praz, Fribourg 		
Der Wolf (Riesling) 75cl		59.00
Caves du Château, Montmagny, Vaud		
Viognier 75cl		61.00
Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg 		
Freiburger 75cl		63.00
Le Petit Château, 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: Le Pinot Noir



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		
Pinot Noir de Pavy 75cl		68.00
Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg		

Les rouges



Mara 75cl		45.00
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
Cuvée Louis (Gamay) 70cl		48.00
Elevé en barrique		
Cave du Vieux-Praz, Praz, Fribourg		
Cuvée Antoine (Gamaret) 75cl		56.00
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		

Les rouges



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 	
Des Jours Meilleurs 50cl	46.00
Assemblage Gamaret, Diolinoir, Garanoir, Divico, Pinot Noir Javet & Javet, Lugnorre, 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	
sans titre 75cl	92.00
Assemblage Gamaret, Merlot, Malbec Non filtré, élevé en barrique Javet & Javet, Lugnorre, 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 !

