

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	Brochet	Suisse
Canard	France	Perche	Estonie
Porc	Suisse		Pologne
Poulet	Suisse	Saumon	Suisse
Veau	Suisse	Écrevisses	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 ET JOURS FÉRIÉS

Cuisine non-stop de 11h à 21h

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 Prix spécial: 18.00
Riz, légumes du jour

TOUS LES DIMANCHES SOIR, DÈS 18H

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

QUINZAINES ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Découvre nos suggestions du moment, cartes de saison et autres événements spéciaux sur notre site :

www.hoteldeville-cudrefin.ch



Hotel
de ville
Cudrefin

Pour l'apéro

Bouchées croustillantes au fromage Mont Vully

6 pièces	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 ?

Traminer 7.50
Le Petit Château, Môtier, Fribourg 

Hugo Spritz	10.00
Apérol Spritz	10.00
Virgin Apérol	8.00
Virgin Hugo	8.00

Les entrées

Salade verte et sa vinaigrette    8.00

Salade mêlée et sa vinaigrette    8.00

Crème Dubarry   9.50

Crème de chou fleur, huile verte et chips de kale

Oeuf parfait 11.00

Panais en deux textures et chips de lard

Royale de langoustine 18.00

Tempuras d'écrevisse du Léman

Foie gras mi-cuit et déclinaison de poire 20.50

Foie Gras à la Flûte Enchantée (Cave du Tonnelier, Vallamand)

Chutney pomme-poire et gel de poire de Cudrefin

Cuchaule du boulanger (Le Fournil de Séb, Lugnorre)

Parfum de fête

Ajoute de la truffe noire du Périgord au met de ton choix !

+ 9.00



Hotel
de ville
Cudrefin

Les tartares

Servis avec salade verte, pain toasté (sans gluten sur demande), frites

Tartare de boeuf du Vully   32.00
Oignon, ciboulette, cornichons, câpres
Ketchup ★, moutarde, tabasco

Tartare à la truffe   44.00
Tartare de boeuf du Vully
Huile de truffe blanche et truffe noire du Périgord

Tartare aux deux saumons   46.00
Tartare de saumon suisse, frais et Gravlax
Citron vert et échalote

La pièce du boucher

Viande du Vully Selon arrivage
Servie avec sauce et légumes du moment, garniture à choix

Les filets de perche

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

Filets de perche meunière   37.00

Filets de perche frits   29.00

Les garnitures à choix

Frites fraîches 

Pommes nature 

Riz  

Les mets de fête

Gnocchi aux morilles  26.00

Pâtes fraîches artisanales: Le Nombril de Vénus, Neuchâtel

Ris de veau aux morilles 43.00

Légumes du moment, garniture à choix

Pavé de brochet façon meunière 46.00

Légumes du moment, garniture à choix

Filet de boeuf Angus 49.00

Filet de boeuf Angus de Salavaux

Sauce à choix

Légumes du moment, garniture à choix

Les garnitures à choix

Frites fraîches 

Pommes nature 

Riz  

Parfums de fête

Ajoute de la truffe noire du Périgord au met de ton choix !

+ 9.00

Ajoute de la sauce aux morilles au met de ton choix !

+ 7.00



Hotel
de ville
Cudrefin

Les cordons bleus

Cordon bleu Mont-Vully		33.00
Cordon bleu de porc de Salavaux		
Jambon à l'os, fromage Mont-Vully		
Cordon bleu Poulette		33.50
Cordon bleu de poulet de Salavaux		
Jambon de dinde, fromage Mont-Vully		

Les garnitures à choix

Frites fraîches  Pommes nature  Riz  

Pour les enfants jusqu'à 12 ans



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

Chicken tenders	11.00
Burger de boeuf de Salavaux	11.00
Portion de frites	5.50

Les desserts

Dégustation de fromages de la région  **12.00**

Quatre fromages de la région, petite douceur et amandes

Café gourmand **15.00**

Crème brûlée à l'orange  **9.50**

Flambée au Grand Marnier **14.00**

Coeur coulant au chocolat façon Forêt Noire **17.50**

Chocolat noir et cerises amarena

Avec son sorbet cerise ★, 20 minutes de cuisson

Affogato ★ **9.50**

Coupe Danemark ★ **10.00**

Coupe arrosée ★ **11.00**



Boule de glace artisanale  ★ **3.90** **6.80** **9.00**

Parfums de saison selon le moment



Hotel
de ville
Cudrefin

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			
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, expresso	4.00
Double expresso	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
Café Lutz (café léger, Kirsch, sirop de sucre)	9.50
Jus de pomme chaud (caramel, jus de citron)	

Les bières

	3 dl	5 dl
La Broyarde blonde, Brasserie McBoar	4.40	6.50
La Broyarde rousse, Brasserie McBoar	4.60	6.90
Broyarde blanche 33 cl	5.90	
Hazy Pale Ale, 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
Virgin Apérol	8.00
Virgin Hugo	8.00
Long drinks	10.00
Alcools: Gin, Whiskey, Vodka, Campari, Cynar ou Suze	
Minérales: Soda, Tonic, Coca, Orange, Pomme, Tomate	
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

VIN BLANC DU MOIS: LE PETIT CHÂTEAU, MÔTIER

Traminer	1dl / 7.5dl Le Petit Château, Môtier, Fribourg 	7.90		55.00
----------	---	------	--	-------

VIN ROSÉ

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
La Dynastie	1dl / 7.5dl Assemblage Gamaret, Garanoir, Mara, Gamay Caves du Château, Montmagny, Vaud	6.00		42.00
Cuvée Antoine (Gamaret)	1dl / 7.5dl Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel 	7.60		56.00

VIN ROUGE DU MOIS: LE PETIT CHÂTEAU, MÔTIER

Merlot	1dl / 7.5dl Le Petit Château, Môtier, Fribourg 	8.80		64.00
--------	---	------	--	-------



Hotel
de ville
Cudrefin

Les rosés



Rosé Le Badaud 50cl
Domaine de Villarose, Mur, Vaud

20.00

Rosé Vully 50cl
Domaine des Marnes, Constantine, Vaud

21.00

Œil-de-Perdrix 50cl / 75cl
Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel

28.00 41.00

Les bulles



Rosé pétillant P'sst.. 75cl
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud

38.00

Prosecco 10cl / 75cl
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud

6.00 43.00

Mousseux Brut Bleu Azur 75cl
Domaine de Villarose, Mur, Vaud

58.00

Les blancs: Le Chasselas



Chasselas Rochecombe 50cl / 75cl
Domaine de Villarose, Mur, Vaud

20.00 29.00

Cuvée Mathieu 75cl
Elevé en barrique
Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel

46.00

Chasselas de Fichillien 75cl
Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg

49.00

Or du Temps 75cl
Chasselas Orange sans sulfite
Javet & Javet, Lugnorre, Fribourg

74.00

Les blancs



Blanc de Noir 50cl / 75cl	26.00	38.00
Cépage: Pinot Noir		
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
Blanc de Merlot 50cl / 75cl	39.00	
Domaine des Marnes, Constantine, Vaud		
Chardonnay 75cl	40.00	
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		
Sauvignon Blanc 70cl	55.00	
Cave Guillod, Praz, Fribourg	○	
Der Wolf 75cl	59.00	
Cépage: Riesling		
Caves du Château, Montmagny, Vaud		
Viognier 75cl	61.00	
Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg	demeter	
Freiburger 75cl	63.00	
Le Petit Château, Môtier, Fribourg	demeter	
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	31.00	45.00
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
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 75cl	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	demeter
Réserve des Bourgeois 50cl / 75cl	51.00 75.00
Assemblage Gamaret, Pinot Noir, Merlot	
Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg	demeter
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	demeter



Hotel
de ville
Cudrefin



Merci pour ta visite !

On espère que tu t'es régale.

Tu as passé un bon moment avec nous ?

Tout retour est apprécié, en personne ou en ligne !

