

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

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

www.hoteldeville-cudrefin.ch



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 Nombriil 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

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, 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
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	4.10	20.00	29.00
Domaine de Villarose, Mur, Vaud			
Blanc de Noir 1dl / 5dl / 7.5dl	5.50	26.00	38.00
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud			
Sauvignon Blanc 1dl / 7dl	7.90		55.00
Cave Guillod, Praz, Fribourg 			


VIN BLANC DU MOIS: LE PETIT CHÂTEAU, MÔTIER

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

VIN ROSÉ

Œil-de-Perdrix 1dl / 5dl / 7.5dl	5.60	28.00	41.00
Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel 			

VINS ROUGES

Pinot Noir 1dl / 5dl / 7.5dl	4.60	23.00	34.00
Domaine des Marnes, Constantine, Vaud			
La Dynastie 1dl / 7.5dl	6.00		42.00
Assemblage Gamaret, Garanoir, Mara, Gamay Caves du Château, Montmagny, Vaud			
Cuvée Antoine (Gamaret) 1dl / 7.5dl	7.60		56.00
Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel 			

VIN ROUGE DU MOIS: LE PETIT CHÂTEAU, MÔTIER

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



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

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 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		
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	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 	
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 !

