

Proxième-Uri-Den demandez notre vin du mois:

- 1. blonde 9,98% — 9,90 / 6,90 / la tasse 4.00
- blanc non planche 1,45% — 9,90 / 3,50 / Pour
- whisky valaisanne pale ale 5,00 / 2,50 / option fait d'annee
- voix de la Galle 4,00 / 1,50 / plus complet
- jägermeister 4,00 / 1,50 / n'hésitez pas à
- gin 3,90 / 1,50 / demander la carte
- rhunkelli 2,5 dl / 1,50 / avant
- ... bra. 4,00 / 1,50 / speche
- wé 4,00 / 1,50 / rier



- 8.00
- 8.00
- avec le jasmin 8.00
- tribougeoise 8.00
- 8.00
- lune de miel 37,5%
- roola de canard 40%
- mentha poivrée 40%
- verveine de saison 5,20
- club matel sans alcool 5,20
- 8.00
- 9.00
- 10.00
- 11.00
- 12.00
- 23.00
- 34.00
- 45.00
- 16.00
- 67.00
- 18.00

TO YOU

Stranger, if you passing meet me and desire to speak to
me, why should you not speak to me?
And why should I not speak to you?

Walt Whitman

©
Café du Belvédère

Deuxième édition.
Achevé d'imprimer
en juillet 2020 chez
Cric-Print, Marly.

Graphisme
Nicolas Canepa

CAFETERIE

N'hésitez pas à demander
un avis auprès de nos
serveurs ou serveuses qui vous
conseilleront au mieux
afin de satisfaire pleinement
votre sens gustatif.

- café
 - *expresso*
 - ristretto
- } — 4.00

4.80 — *reversed* ◦

◦ cappuccino — 5.50

- café
- chocolat viennois / — 5.90

- chocolat
chaud ou froid } — 4.80
- ovomaltine

- lait chaud au caramel,
cannelle ou chaï / — 4.40

- café
 - thé
-] & alcool — 8.50

supplément sirop:
chaï, cannelle, caramel
— 0.30
option lait d'avoine
— + 1.20

THES ARTISANAUX

la tasse — 4.00

rwanda rukeri *thé noir du rwanda*
 earl grey royal *thé noir à la bergamote*
 thé des poètes *oolong et thé noir de chine à la pêche*
 kashmir *thé noir, saveurs d'épices,*
gingembre, cannelle et cardamome

pi lo chun *thé vert de chine*
 gingembre impérial *thé vert de chine au gingembre*
 touareg *thé vert de chine et menthe marocaine*

thé des moines *thé noir et vert de chine au jasmin*

fruits de la forêt *cynorhodon, mûres et fraises*
 lune de miel *honeybush et verveine du maroc*
 rooibos cannelle
 menthe poivrée
 verveine

Demandez!
 — “Et le thé de saison?”

SIROPS

barbapapa
 bourgeons de sapin
 cannelle
 caramel
 cassis 2,5 dl
 chaï — 3.90
 fleur de sureau
 fraise
 framboise
 fruit de la passion
 herbes des alpes
 gingembre citron
 melon
 orgeat
 pamplemousse
 pêche
 pomme d'amour
 pomme gingembre
 pomme verte
 romarin
 violette

5 dl
 — 5.90

* eau
plate ou ga z^ou^se

MINERALES

bouteille

2 dl :

- thomas henry tonic,
- ginger ale

— 5.20

2,5 dl :

- nectar d'abricot
- ou fraise,
- jus de poire williams
- ou
- de tomate

— 5.70

3,3 dl :

- vivi kola light,
- rivella rouge,
- chinó,
- sinalco

— 5.20

· club mate

- gazosa tessin:
 - mandarine
 - myrtille
 - framboise
 - citron

— 5.70

au verre

2,5 dl — 3.90

5 dl — 5.90

· jus de pomme artisanal

· thé froid maison

· limonade citron

· eau gazeuse ou plate

· coca cola

· jus d'orange

BIERES

pression – 2.5 / 5 dl

cardinal blonde 4,8% — 3.90 / 6.90
blue moon blanche 5,4% — 5.00 / 8.50
valaisanne pale ale 5,2% — 5.00 / 8.50
kilkenny rousse 4,3% — 5.00 / 8.50
guinness stout 4,2% — 5.00 / 8.50
magners original cider 4,5% — 5.00 / 8.50
bière picon <=4,8% >=9,1% — 5.00 / 8.50
bière du moment au prix du moment

Fribourg

barberousse¹, frimousse 3,3 dl / 5,5% — 8.00
fleur de sureau², frimousse (été) 3,3 dl / 5,0% — 8.00
la biche³, freiburger biermanufaktur 3,3 dl / 5,0% — 8.00
la vertueuse⁴, freiburger biermanufaktur
3,3 dl / 4,5% — 8.00

Suisse

la meule⁵, BFM, Jura 3,3 dl / 6,0% — 8.50
la djéronimo⁶, BFM, Jura 3,3 dl / 5,3% — 8.50
la bats⁷, BFM, Jura 3,3 dl / 6,0% — 8.50
bière de saison, BFM, Jura 7,5 dl — 15.00
leermond, sans alcool 3,3 dl — 5.00

- 1 Ambrée avec des notes de miel et de caramel
- 2 Blonde infusée aux de fleurs de sereau
- 3 Weissbier au blé
- 4 Blonde aux flocons d'avoine et fleurs de cannabis
- 5 Blonde aux notes de gingembre et de sauge
- 6 White IPA aux houblons Crystal et Citra
- 7 Ambrée au thé chinois et au malt fumé

Royaume-Uni

belhaven⁸ 5 dl / 3,9% — 9.00
black sheep⁹ 5 dl / 4,4% — 9.00

Belgique

maredsous¹⁰ 3,3 dl / 10% — 7.80
taras boulba¹¹ 3,3 dl / 4,5% — 7.80
chimay¹² 3,3 dl / 9% — 8.20
trappiste rochefort 8¹³ 3,3 dl / 9,2% — 8.50
westmalle triple¹⁴ 3,3 dl / 9,5% — 8.00
pêcheresse¹⁵ 2,5 dl / 2,5% — 7.00

Allemagne

maisel's weisse dunkel¹⁶ 5 dl / 5,2% — 8.50
rothaus tannenzäpfle¹⁷ 3,3 dl / 5,1% — 6.20
doppel-hirsch¹⁸ 5 dl / 7,2% — 8.50

- 8 Scottish Ale fruitée aux notes d'écorce d'orange
- 9 Ale rousse à l'arôme n de malt, légers tons de caramel et amertume idéalement dosée
- 10 Triple de couleur abricot-orange, maltée et piquante avec une post-amertume équilibrée
- 11 Blonde légère qui dégagent des parfums intenses de fleurs, de fruits et d'agrumes
- 12 Trappiste brune aux tons de vanille et de caramel
- 13 Acajou foncé aux notes fruitées de prune mûre et cacao
- 14 Trappiste blonde à la saveur maltée et amertume orale
- 15 Lambic à la pêche
- 16 Blanche aux notes de fruit et au blé caramélisé qui lui donne sa couleur noir acajou
- 17 Pils amère et légère venant de la Forêt-Noire
- 18 Doppelbock au goût de malt délicatement corsé, avec une légère acidité de houblon

VINS

Demandez notre vin du mois.

pinot noir du Vully,
Petit Chateau, Suisse
— 5.90 / 39.00

chardonnay du Vully,
Petit Chateau, Suisse
— 5.90 / 39.00

chasselas du Vully,
Petit Chateau, Suisse
— 5.00 / 35.00

blanc
cassis ou limé
— 5.50 / -

rosé,
Suisse
— 5.50 / 34.00

prosecco
— 6.50 / 42.00

aperol spritz
— 9.50 / -

Prix: — 1 dl / bouteille

1. SPIRITUEUX

1.
whisky 40%
vodka 37,5%
jägermeister 35%
gin 37,5%
rhum 37,5%
...

shot
— 6.00
verre 4 cl
— 10.00
avec
minérale
— 11.00

2. APERITIFS

2.
martini 15%
porto 17%
pimm's N°1 25%
suze 15%
pastis 45%
...

verre 4 cl
— 6.00
avec
minérale
— 7.50

3. DIGESTIFS

3.
abricotine 37,5%
grappa 42%
williamine 37,5%
cognac 40%
vieille prune 40%
absinthe
artisanale 53%

....

verre 2 cl
— 7.50
verre 4 cl
— 14.00

GRIGNOTAGE

:
Pour
une collation
plus complète
n'hésitez pas à
demander la carte
du Restaurant
ou allez
guigner
au 1er
!

◆
planchette :
— 16.00

* *méditerranéenne*
(humus, ajvar, olives, feta aux herbes, pain)

* *fribourgoise*
(saucisson¹ aux herbes, Gruyère d'alpage,
mini cornichons, pain)

¹ viande Suisse, 50% porc 50% boeuf

chips zweifel paprika
— 3.00

olives marinées
— 5.00



LE BELVÉDÈRE

orientation :

*glu,
glu,
glu,
glu,
glu,*

*escaliers
escaliers
escaliers
escaliers
escaliers*

1er :
restaurant
*miam, miam,
miam,
miam, miam,*

rez : café

*escaliers
escaliers
escaliers
escaliers*

cave :
salle de concert

*tum, tum, tum
tum, tum,*

Le Belvédère
Grand-Rue 36
1700 Fribourg

www. {
cafedubelvedere.ch
restaurantdubelvedere.ch

0041(0)263234407
cafedubelvedere@gmail.com
FB : cafedubelvedere