



## Bienvenue au restaurant motus

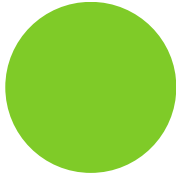
Au motus vous trouverez une cuisine du soleil parmi ses plats de saisons aux saveurs méditerranéennes, avec un accent local.

Afin de vous proposer des mets savoureux et équilibrés, il nous tient à cœur de travailler avec des matières premières fraîches et de saison. Nous privilégions autant que possible les producteurs de notre région.

Nos plats sont pensés afin d'optimiser l'utilisation rationnelle des produits. Pour cette raison, vous trouverez un même produit dans plusieurs de nos recettes.

Chaque régime y trouvera son bonheur (végétarien, sans lactose, sans gluten, etc.). En cas de doute ou de besoins spécifiques, n'hésitez pas à en faire part à notre personnel.

Bon appétit...



## Menu chasse



**Velouté de potimarron Amaretti & Amaretto** 



**Notre pâté en croûte retour de chasse**

*Pickles d'automne*



**Entrecôte de cerf Rossini, foie gras poêlé** 

*Garnitures saint-Hubert*



**Croquant/moelleux caramel, marrons et figues**

**Menu complet 65**





## Salades & premiers plats

|  | En entrée | En plat |
|--|-----------|---------|
| <b>Velouté de potimarron</b> <br><i>Amaretto &amp; Amaretti</i>   | 12        |         |
| <b>Bouquet de salades de saison</b>   <br><i>Pickles &amp; graines des champs</i>   | 9         | 16      |
| <b>Salade Zen &amp; Jolie</b>   <br><i>Taboulé de quinoa, légumes croquants, roquette, épinards, pickles, graines des champs, vinaigrette curry</i> | 15        | 21      |
| <b>Tartare de bœuf « Motus » (100gr)</b><br><i>Petite salade, focaccia et beurre</i>   | 17        |         |
| <b>Tartare de bœuf « Milano » (100gr)</b><br><i>Petite salade, tapenade, focaccia et beurre</i>  | 17        |         |
| <b>Notre pâté en croûte retour de chasse</b><br><i>Pickles d'automne</i>   | 18        |         |





## Risotto & Pasta

|  | En entrée | En plat |
|--|-----------|---------|
| <b>Risotto al verde</b>  <br><i>Légumes verts, Parmesan, pesto, roquette</i> | 16        | 24      |
| <b>Risotto al funghi porcini</b>  <br><i>Bolets, Roquette, Parmesan</i>      | 16        | 24      |
| <b>La vraie tagliatelle alla carbonara</b><br><i>Guanciale, œuf, pecorino, parmesan, poivre noir</i>   | 16        | 24      |
| <b>Ravioli 50/50 à la fribourgeoise</b><br><i>Vacherin, Gruyère, aligot fribourgeois, oignons frits, saucisson</i>   | 18        | 29      |

Riz Carnaroli  
Pâtes fraîches artisanales PastificiOlivieri de Corjolens





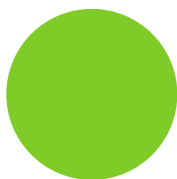
## Terre

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Grand panier de légumes de saison</b>    | <b>18</b> |
| <i>Cuits à la vapeur, gnocchi di patate, pesto, roquette et pignons</i>  |           |
| <b>Veggie burger (180gr)</b>   | <b>20</b> |
| <i>Pain focaccia cuit minute, steak de betterave comme un falafel, roquette, légumes croquants, oignons frits, sauce gribiche aux herbes, salade, frites fraîches</i>                            |           |
| <b>Burger de bœuf « Della Mamma » (180gr)</b>  | <b>25</b> |
| <i>Pur bœuf, Pain focaccia cuit minute, tapenade, roquette, Parmesan, guanciale, pesto, tomates confites aux herbes, salade, frites fraîches</i>   |           |
| <b>Tartare de bœuf « Motus » (200gr)</b>   | <b>35</b> |
| <i>Focaccia et beurre, salade, frites fraîches</i>   |           |
| <b>Tartare de bœuf « Milano » (200gr)</b>  | <b>35</b> |
| <i>Focaccia et beurre, tapenade, salade, frites fraîches</i>   |           |
| <b>Souris d'agneau confite au miel</b> *    | <b>36</b> |
| <i>Poêlée de légumes verts, aneth et citron confit</i>   |           |
| <b>Entrecôte de cerf Rossini, foie gras poêlé</b>    | <b>42</b> |
| <i>Garnitures Saint-Hubert</i>   |           |
| <b>Filet de bœuf sauce Périgourdine</b> *   | <b>48</b> |
| <i>Poêlée de bolets</i>  |           |



\* Garnitures au choix 

- Légumes de saison 
- Frites fraîches de Cormagens  
- Aligot fribourgeois   
(purée de pomme de terre aérienne au Vacherin fribourgeois)







## Mer & Eau douce

- Fish & Chips de perches**  **26**  
*Sauce gribiche aux herbes, citron vert, frites de Cormagens*
- Petite bouille marseillaise**  **38**  
*Saint-Pierre, rouget, croûtons, aioli, pommes de terre safranées*

## Petite faim de loup

Pour les petits loups (jusqu'à 12 ans), nos plats sont servis comme pour les grands, mais en demi-portions.

- Filet de poulet en crispy \***  **15**  
*Sauce gribiche aux herbes*
- Fish & Chips de perches \***  **15**  
*Sauce gribiche aux herbes*
- Steak de bœuf haché \*** **15**
- Tartare de bœuf « Motus »** **15**  
*Petite salade et frites*

\* Accompagnement : frites de Cormagens ou légumes

**2 boules de glace ou sorbet parfums au choix offert par plat enfant, avec coulis et mascarpone vanille**



## Fromages & Douceurs

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Fromages d'ici</b><br><i>3 variétés sélectionnées par nos soins</i>   | <b>9</b>  |
| <b>Tartelette minute au chocolat « Cailler »</b><br><i>Glace double crème de la Gruyère, éclats de noisettes</i>                           | <b>9</b>  |
| <b>Crème renversante à tomber par terre</b><br><i>Panna cotta vanille, caramel au beurre salé, confiture de lait, framboises, amaretti</i> | <b>9</b>  |
| <b>Mille-feuille caramélisé</b><br><i>Mascarpone vanille &amp; framboises</i>  | <b>10</b> |
| <b>Croquant/moelleux caramel, marrons et figues</b>  | <b>10</b> |
| <b>Café ou thé gourmand</b><br><i>Servi avec 5 mignardises</i>   | <b>12</b> |

## Glaces & Sorbets (fabrication artisanale)

### Glaces parfums selon saison

*Sur demande*

### Sorbets parfums selon saison

*Sur demande*

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>La boule</b>         | <b>3.50</b> |
| <b>Le trio</b>          | <b>9.50</b> |
| <b>Suppl. chantilly</b> | <b>2</b>    |

