



Bienvenue au restaurant motus

Au motus, vous trouverez une cuisine soignée avec des plats de saison aux saveurs méditerranéennes et un accent local.

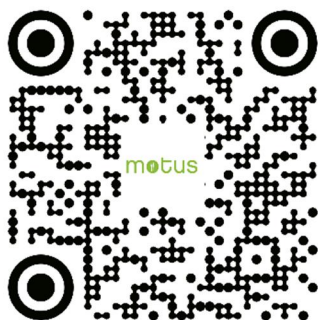
Afin de vous proposer des mets savoureux et équilibrés, il nous tient à cœur de travailler avec des matières premières fraîches et de saison. Nous privilégions autant que possible les producteurs de notre région.

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 équipe.

Bon appétit !

Laissez un commentaire sur TripAdvisor et tentez de gagner des rabais exceptionnels à notre tirage au sort !





Salades & premiers plats



	En entrée	En plat
Bouquet de salades de saison    <i>Aux graines des champs</i>	9	16
Gaspacho de tomates "à la provençale"   <i>Servi avec chips de jambon cru</i>	9	
"Méli-mélo" de tomates, mozzarella, basilic frais  	12	24
Demi-melon, porto et jambon cru  	13	
Saladine de chèvre chaud, vinaigrette à l'huile de noix  <i>Méli-mélo de salade, toasts maison, raisins et noix</i>	14	
Salade Caesar 2.0 « revisitée »  <i>Suprême de volaille, œuf, ananas, maïs doré</i>	16	26
Carpaccio de Bœuf  <i>Huile de truffe, rucola, parmesan</i>	16	28
Tartare de saumon fumé au citron vert  <i>Petite salade au mélange de graines, toasts</i>	16	32
Tartare de bœuf « Milano » (100gr)  <i>Petite salade, tapenade, toasts</i>	18	35





Risotto & Pasta



- Risotto ai funghi**   **24**
Champignons des bois, fromage d'Italie
- Risotto au Gruyère AOP, chips de jambon cru**  **24**

Nos pâtes artisanales de PastificiOlivieri

- La Pasta "Simplissima"**   **22**
Huile d'olive, ail, tomates cerises et basilic frais
- Tortellini ricotta & épinards**  **26**
Huile d'olive, pesto verde et basilic frais
- La vraie tagliatelle alla carbonara** **26**
Bacon Guanciale, œuf, duo de fromages d'Italie, poivre noir
- Casarecce pesto verde et Guanciale** **26**
Bacon Guanciale, pesto verde, fromage d'Italie, poivre noir



Originaire de Naples et passionné de gastronomie, François Olivieri confectionne des pâtes artisanales en y mariant les saveurs du terroir.

Ses produits sont confectionnés à Corjolens, dans le canton de Fribourg.

Laissez-vous tenter par des pâtes riches en nutriments naturels, sans additifs et correcteurs artificiels et bien sûr... dans le respect des produits de saison !



motus

En cas d'allergie ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande



végétarien



sans lactose



sans gluten

Prix en CHF, TTC

TAR 05/22



Terre



Veggie burger (180gr)   **22**

Pain ciabatta, steak de betterave comme un falafel, roquette, légumes croquants, oignons frits, sauce gribiche aux herbes, salade, pommes frites

Burger de bœuf « Della Mamma » (180gr) **25**

Pur bœuf, Pain ciabatta, tapenade, salade, fromage d'Italie, bacon guanciale, pesto, tomates confites, pommes frites

Burger "Summer Vibe" (180 gr) **25**

Fromage de chèvre, chorizo grillé, poivrons confits, Salades et "top" ketchup, pommes frites

Tartare de bœuf « Italia » (200gr) **35**

Petite salade, fromage d'Italie, oignons rouges, tomates confites toasts, pommes frites

Tartare de bœuf « Milano » (200gr)  **35**

Petite salade, tapenade, toasts, pommes frites



Nos viandes du boucher



Carpaccio de Bœuf à l'huile de truffe   **28**

Salade, pommes frites

Tagliata de bœuf Suisse du Chef  **39**

Servie sur un lit de rucola avec huile d'olive, fromage d'Italie, vinaigre balsamique, salade, pommes frites

Entrecôte de Bœuf Suisse, café de Paris  **42**

Pommes frites, légumes de saison

En cas d'allergie ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande

motus



végétarien



sans lactose



sans gluten

Prix en CHF, TTC

TAR 05/22



Mer & Eau douce





- Tartare de saumon fumé au citron vert**  **32**
Petite salade au mélange de graines, toasts, pommes frites
- Fish & Chips**  **26**
Sauce gribiche aux herbes, citron vert, pommes frites
- Suggestion poisson (selon arrivage)**  **28**
Servie avec la garniture du moment

Petite faim de loup

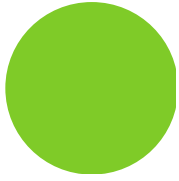


Pour les petits loups (jusqu'à 12 ans), nos plats sont servis comme pour les grands, mais en demi-portions.

- Filet de poulet en crispy ***  **15**
Sauce gribiche aux herbes
- Fish & Chips de perches ***  **15**
Sauce gribiche aux herbes

2 boules de glace ou sorbet, parfums au choix offert avec le plat enfant, accompagné d'un coulis à la vanille





Fromages & Douceurs



Trilogie de fromages

3 variétés sélectionnées par nos soins

9

Moelleux au chocolat noir en pâte sablée (15mn d'attente)

Glace vanille Bourbon

10

Crème renversante à tomber par terre

Panna cotta, caramel au beurre salé, amaretti

10

Café ou thé gourmand

Servi avec mignardises

12

Feuilleté à la crème vanillée

Fruits frais, sorbet à l'ananas rôti

14



Glaces & Sorbets Artisanaux

Glaces

- Café
- Meringue, double crème de la Gruyère
- Chocolat au lait
- Vanille Bourbon
- Caramel Beurre salé

Sorbets



- Fruits rouges
- Ananas rôti
- Pomme verte

La boule	3.50
Le trio	9.50
Suppl. chantilly	2

