



Bienvenue au restaurant motus

Au motus, vous trouverez une cuisine soignée avec des plats de saison aux saveurs locales.

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.

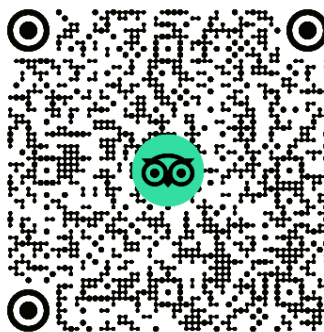
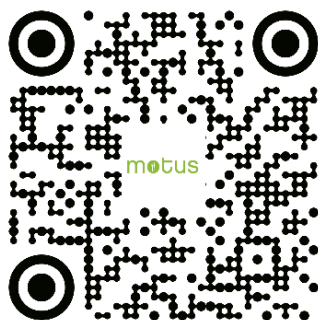
Chaque régime y trouvera son bonheur (végétarien, sans lactose, sans gluten, etc.) En cas de doute ou de besoins spécifiques, n'hésitez pas à en faire part à notre équipe.

Bon appétit !

JEU CONOURS

Partager votre expérience et tenter de gagner des cadeaux et rabais exceptionnels chaque mois !

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





Salades & premiers plats



	En entrée	En plat
Crème de courge d'antan  <i>Courge du potager, lard grillé et crème</i>	9	
Nems de fromages aux noix  <i>Chèvre frais aux noix, salade et sauce au miel</i>	11	
Salade Zen & Jolie    <i>Taboulé de quinoa, légumes croquants, roquette, graines des champs, vinaigrette curry</i>	15	21
Terrine "retour de chasse"  <i>Terrine de gibier, petite salade, pickles, toasts</i>	19	
Feuilleté "balade en forêt"  <i>Champignons des bois et crème morilles</i>	19	26
Viande séchée AOP, de nos alpages <i>Oignons gelots, cornichons et pickles de légumes</i>	22	





Risotto & Pasta



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 élaborées dans les règles de l'art !

Risotto ai funghi   **24**
Champignons des bois

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

Ravioli 50/50 à la fribourgeoise   **26**
Vacherin, Gruyère, oignons frits

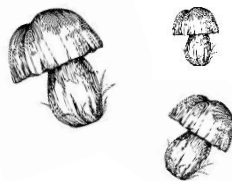
La vraie tagliatelle alla carbonara **26**
Bacon Guanciale, œufs, poivre noir

Casarecce pesto verde et Guanciale **26**
Bacon Guanciale, pesto verde, poivre noir





Terre



Veggie burger (180gr)   **22**

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

Le Roesti Montagnard **26**

Lard paysan grillé, œuf au plat, fromage d'alpage

Feuilleté "balade en forêt"  **26**

Champignons des bois et crème morilles

Burger "Montagnard" (180 gr) **26**

*Pur bœuf, fromage à raclette, lard paysan, oignons "crispy"
Salades, sauce moutarde au miel, pommes frites*

Burger de bœuf « Della Mamma » (180gr) **26**

Pur bœuf, Pain tradition, tapenade, salade, bacon guanciale, pesto, tomates confites, salade, pommes frites

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

*Petite salade, oignons rouges, tomates confites
toasts, pommes frites*

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

*Petite salade, tapenade
Toasts, pommes frites*

Souris d'agneau confite au miel *  **38**

*Poêlée de légumes de saison au beurre d'aneth et citron confit,
Gnocchi de pommes de terre*





Nos viandes du boucher





- Jarret de Porc rôti à la bière artisanale**  **35**
Pommes de terre persillées, légumes de saison
- Entrecôte de Cerf**  **38**
Garniture "St Hubert"
- Tagliata de bœuf Suisse du Chef**  **39**
Servie sur un lit de rucola avec huile d'olive, vinaigre balsamique, salade, pommes frites
- Entrecôte de Bœuf Suisse, café de Paris**  **42**
Pommes frites, légumes de saison

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 ***  **16**
Sauce gribiche aux herbes
- Fish & Chips de sandre ***  **16**
Sauce gribiche aux herbes

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





Fromages & Douceurs

Fromages d'ici <i>3 variétés sélectionnées par nos soins</i>	9.50
Moelleux au chocolat noir en pâte sablée <i>Glace vanille Bourbon</i>	9.50
Crème renversante à tomber par terre <i>Panna cotta, caramel au beurre salé, amaretti</i>	9.50
Dessert du moment <i>Selon inspiration du chef</i>	11
Café ou thé gourmand <i>Servi avec mignardises</i>	12

