



## 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 de Chasse à Courre



 **Velouté de potimarron Amaretto & Amaretti**

 **Notre pâté en croûte retour de chasse**  
*Sans tambour... ni trompette...*

 **Entrecôte de cerf aux kumquat & olives taggiasche**  
*Sauce tamarin et partition de garnitures St- Hubert*

 **Crèmeux marron vanille « deux noires, une blanche »**  
*Cœur meringue*

**Menu complet**

**75**





## Salades & premiers plats

	En entrée	En plat
<b>Poke Bowl Oméga 3</b>  	22	32
<i>Riz parfumé, tataki de thon mi-cuit, tataki de saumon mi-cuit, gingembre mariné, wasabi, avocat, légumes croquants, coriandre, algues wakamé et nori, graines Oméga 3, vinaigrette Oméga 3</i>		
<b>Bouquet de salades de saison</b>   	9	16
<i>Pickles &amp; graines des champs</i>		
<b>Velouté de potimarron Amaretto &amp; Amaretti</b> 	12	18
<b>Œuf parfait à 64°, courge butternut en trois textures</b>  	18	
<i>Huile de noisette</i>		
<b>Notre pâté en croûte retour de chasse</b>	17	
<i>Sans tambour... ni trompette...</i>		
<b>Tartare de bœuf « Motus » (100gr)</b> 	19	
<i>Petite salade et focaccia</i>		
<b>Tartare de bœuf « Milano » (100gr)</b> 	19	
<i>Petite salade, tapenade, focaccia</i>		
<b>Tartare de saumon aux agrumes avocat &amp; coriandre (100gr)</b> 	18	
<i>Petite salade et focaccia</i>		





## Risotto & Pasta

	En entrée	En plat
<b>Risotto alla Milanese</b>   <i>Safran, parmesan</i>	16	24
<b>Risotto aux champignons</b>   <i>Bolets, chanterelles, parmesan, pesto, roquette</i>	16	24
<b>Casarecce au gorgonzola &amp; noix</b>  <i>Parmesan &amp; pecorino</i>	14	22
<b>La vraie tagliatella alla carbonara</b> <i>Guanciale, œuf, pecorino, parmesan, poivre noir</i>	15	24
<b>Ravioli 50/50 à la fribourgeoise</b> <i>Vacherin, Gruyère, aligot fribourgeois, oignons frits, saucisson</i>	18	29
<b>Ravioli de la Bénichon</b> <i>Agneau, poire à Botzi, saucisson, aligot fribourgeois, chips de cuchaule, sauce agneau au vin cuit</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>Souris d'agneau confite au miel</b> *  	<b>38</b>
<i>Poêlée de légumes de saison</i>	
<b>Tagliata de bœuf dans l'entrecôte (200g)</b> * 	<b>36</b>
<i>Roquette, olives taggiasche, tomates confites &amp; parmesan</i>	
<b>Entrecôte de cerf, kumquat, olives taggiasche, sauce tamarin</b> 	<b>42</b>
<i>Partition de garnitures St- Hubert</i>	
<b>Belle entrecôte de bœuf parisienne aux bolets (300g)</b> *  	<b>48</b>

\* Garnitures au choix 


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

## Mer & Eau douce

<b>Fish &amp; Chips de perches</b> 	<b>32</b>
<i>Sauce tartare aux herbes, citron vert, frites fraîches de Cormagens</i>	
<b>Dos de saumon cuit à 60°</b> 	<b>33</b>
<i>Sauce moule au safran, chanterelles, légumes de saison, riz parfumé</i>	



## Tartares & Burgers

<b>Tartare de bœuf « Motus » (200gr)</b>  <i>Focaccia</i>	<b>35</b>
<b>Tartare de bœuf « Milano » (200gr)</b>  <i>Focaccia et tapenade</i>	<b>35</b>
<b>Tartare de saumon aux agrumes, avocat &amp; coriandre (180gr)</b>  <i>Focaccia</i>	<b>32</b>
<b>Veggie burger (180gr)</b>   <i>Pain bun maison à la pomme de terre et huile d'olive &amp; fleur de sel, steak de betterave comme un falafel, roquette, légumes croquants, oignons frits, sauce fushia sweet &amp; sour</i>	<b>20</b>
<b>Crispy chicken burger (180gr)</b>  <i>Poulet croustillant, pain bun maison à la pomme de terre et huile d'olive &amp; fleur de sel, biscayenne piquante, salade iceberg, oignons rouges</i>	<b>22</b>
<b>Burger de bœuf « Della Mamma » (180gr)</b>  <i>Pur bœuf, pain bun maison à la pomme de terre, huile d'olive &amp; fleur de sel, tapenade, roquette, parmesan, guanciale, pesto, tomates confites aux herbes</i>	<b>25</b>
<b>Tuna burger (140gr)</b>  <i>Thon mi-cuit au sésame, pain bun maison à la pomme de terre, huile d'olive &amp; fleur de sel, légumes croquants, algues wakamé, sauce hoisin</i>	<b>25</b>

**Nos tartares et burgers sont accompagnés d'une petite salade et de frites fraîches de Cormagens**

Origine de nos viandes & poissons:

Bœuf : Suisse | Porc : Suisse | Tipo di parma & guanciale : Italie | Poulet : France  
Raviolis d'agneau : Suisse | Souris d'agneau, entrecôte cerf : Nouvelle-Zélande  
Lièvre : Argentine | Thon : Pacifique | Perches : Allemagne | Saumon : Ecosse  
Saumon fumé : Norvège

**motus**

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



végétarien



sans lactose



sans gluten

Prix en CHF, TTC

TAR 10/20



## Fromages & Douceurs

<b>Fromages d'ici</b> <i>Vacherin, Gruyère et Guillaume de Glâne</i>	10
<b>Tartelette minute au chocolat « Cailler »</b> <i>Glace vanille macadamia, éclats de noisettes</i>	13
<b>Mille-feuille caramélisé</b> <i>Mascarpone vanille &amp; framboises</i>	12
<b>Crèmeux marron vanille « deux noires, une blanche »</b>  <i>Cœur meringue</i>	12
<b>Café ou thé gourmand</b> <i>Servi avec 5 mignardises</i>	12
<b>ProceSwiss gourmand</b> <i>Coupe de Prosecco Suisse, servi avec 5 mignardises</i>	15

## Glaces & Sorbets (fabrication artisanale)

**Parfums glaces :** *café, chocolat au lait, double crème de la Gruyère*

**Parfums sorbets :** *abricot, fraise Mara des bois&basilic, framboise*  

<b>La boule</b>	3.50
<b>Le trio</b>	9.50
<b>Suppl. chantilly</b>	2
<b>Coupe Chocolate Rock</b> <i>Brownie, glace chocolat au lait, glace vanille macadamia, sauce chocolat, mascarpone vanille</i>	12
<b>Coupe Café glacé</b> <i>Café frappé, glace café, bonbon café, chantilly, amaretti</i>	12





## Petite faim de loup

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

<b>Bouquet de salades de saison</b>   	<b>5</b>
<i>Pickles &amp; graines des champs</i>	
<b>Velouté de potimarron Amaretto &amp; Amaretti</b> 	<b>8</b>
<b>Notre pâté en croute retour de chasse</b>	<b>8</b>
<i>Sans tambour... ni trompette...</i>	
<b>Casarecce au gorgonzola &amp; noix</b> 	<b>10</b>
<i>Parmesan &amp; pecorino</i>	
<b>Risotto aux champignons</b>  	<b>12</b>
<i>Bolets, chanterelles, parmesan, pesto, roquette</i>	
<b>Ravioli 50/50 à la fribourgeoise</b>	<b>14</b>
<i>Vacherin, Gruyère, aligot fribourgeois, oignons frits, saucisson</i>	
<b>Filet de poulet en crispy</b> * 	<b>12</b>
<i>Sauce tartare aux herbes</i>	
<b>Fish &amp; Chips de perches</b> 	<b>14</b>
<i>Sauce tartare aux herbes, citron vert, frites</i>	
<b>Tartare de bœuf « Milano » (100gr)</b> * 	<b>19</b>
<i>Petite salade, tapenade, focaccia</i>	

\* Accompagnement : frites fraîches de Cormagens ou légumes de saison

## Desserts enfants

<b>2 boules de glace ou sorbet parfums à choix</b>	<b>5</b>
<b>Coupe Chocolate Rock</b>	<b>8</b>
<i>Brownie, glace chocolat au lait, glace vanille macadamia, sauce chocolat, mascarpone vanille</i>	
<b>Mille-feuille caramélisé</b>	<b>8</b>
<i>Mascarpone vanille &amp; framboises</i>	