



---

*Wifi*

---

Nom : Clients Vieux-Four

Mot de passe : vf-2025!

# LE MOT DE SEB

Depuis toujours passionné par la cuisine, j'ai grandi derrière les fourneaux et suivi un apprentissage de boulanger-pâtissier puis de cuisinier. Aujourd'hui, je réalise mon rêve : vous accueillir dans un restaurant chaleureux dans la Broye, où la cuisine maison et les produits du terroir sont à l'honneur.

# NOTRE CUISINE

*fait maison, local, gourmand  
et de saison*



Tout est préparé sur place, dans notre restaurant à Delley, avec soin et passion, pour offrir des plats authentiques et savoureux.



Nous travaillons avec des producteurs locaux du Vully et de la Broye, que nous avons rencontrés, pour vous offrir des produits aux saveurs authentiques.



Nos plats suivent le rythme des saisons pour offrir fraîcheur, variété et créativité, afin que chaque visite soit une nouvelle découverte gourmande.



Épicuriens dans l'âme, nous proposons des plats généreux et savoureux, pour repartir le sourire aux lèvres, le ventre plein et l'envie de revenir.

# L'AMOUR, *ça se cuisine tous les jours ...*

## APÉRO

### BRUSCHETTA

4 pièces, pendant la saison des tomates

9.-

### HOUMOUS MAISON

servi avec pain grillé

12.-

### ASSIETTE FRIBOURGEOISE 16.- 28.-

Viandes et fromages de la région

→ pour 2 ou 4 pers.

### GÂTEAU AU LARD

### DU FOURNIL DE SÉB

18.-



## ENTRÉES

### SALADE DU MARCHÉ

9.-

### SALADE VERTE

Croûtons et lardons

11.-

### SALADINE DU PÊCHEUR

Poissons fumés selon arrivage du jour

13.-

*Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler, nous sommes là pour vous.*

## PLAT SIGNATURE

### LE CROUSTI'CANARD

Magret de canard dans son pain ciabatta, accompagné de sa sauce relish, oignons confits

32.-

## VIANDES

### BALLOTINE DE POULET AUX MORILLES

Émulsion safranée, légumes

36.-

### STEAK DE BŒUF

200 gr, Café de Paris, légumes

33.-

## SPÉCIALITÉ DU CHEF

min. pour 2 personnes

### LE POÊLON À SEB

Entrecôte de bœuf rassie  
220 gr p.p. servie dans  
son poêlon avec Café de  
Paris, frites et salade

42.-/p.p.

## POISSON

### FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE 38.-

Déglacés au vin blanc, légumes

## VÉGÉTARIEN

### ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 19.-

Galettes de légumes, salade mêlée



### ACCOMPAGNEMENTS POUR NOS PLATS À CHOIX

Frites, pommes nature, pâtes, riz

*Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler, nous sommes là pour vous.*

## **PÂTES**

**TAGLIATELLES  
À LA CARBONARA** 20.-

**TAGLIATELLES  
À LA MEXICAINE** 23.-

Poulet, poivrons, olives, tomates

**TAGLIATELLES  
AUX GAMBAS** 26.-

Flambées à l'anis



**P'TITS LOUPS** jusqu'à 10 ans

**NUGGETS MAISON** 14.-  
Frites, légumes

**TAGLIATELLES  
À LA CARBONARA** 12.-

## **DOUCEURS MAISON**

**FROMAGES D'ICI** 16.-

**ET D'AILLEURS**

Accompagnés d'un verre de vin

**CRÈME BRÛLÉE** 11.-

**AU ROMARIN**

**MOELLEUX AU CHOCOLAT** 13.-

Coulis de saison, boule de glace à choix



---

*Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler,  
nous sommes là pour vous.*

## LES GLACES

**LA COUPE VIEUX FOUR** 13.-

1 boule vanille Madagascar, 1 boule caramel morceaux, 1 boule amande, caramel maison, crème chantilly

**CAFÉ GLACÉ** 11.-

Glace, ristretto et chantilly

**COLONEL** 11.-

Sorbet citron arrosé de vodka

**VALAISAN** 11.-

Sorbet abricot arrosé d'abricotine

**GÉNÉRAL** 11.-

Glace vanille arrosée de whisky

**CASSATA NATURE** 7.-

**CASSATA ARROSÉE** 9.-

**DE MARASCHINO**



## CRÉEZ VOTRE COUPE

### Arômes

Vanille Madagascar, abricot, chocolat, citron d'Italie, amande, caramel morceaux, pistache, café, noisette d'Alba, poire William, pruneau, mangue, fruit de la passion

**1 BOULE** 3.50.-

**CRÈME CHANTILLY** 1.50.-

**LIQUEUR** 3.-



---

*Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler, nous sommes là pour vous.*

# PROVENANCE

---

**BŒUF, PORC, VEAU ET VOLAILLE**

Suisse

**CHEVAL**

Canada

**CANARD**

France

**POISSONS**

Suisse et Europe

**CRUSTACÉS**

Asie

**FOIE GRAS**

France

# NOS FOURNISSEURS

---

## **GLACES**

*Iceberg Citronné à Chabrey*

## **FROMAGES, PRODUITS LAITIERS**

*Fromagerie de Grandcour*

## **VIANDES**

*La Ferme Gourmande Salavaux*

*Cochon d'Or à Payerne*

## **POISSONS ET CRUSTACÉS**

*Rémy Jacot Delley-Portalban*

*Bianchi SA à Saint-Prex*

## **PAINS**

*Boulangerie Fournil de Séb à Lugnorre*

## **FRUITS ET LÉGUMES**

*Famille Jacot à Delley-Portalban*

## **ÉPICERIE**

*Cochon d'Or à Payerne*

## **VINS, BIÈRES ET MINÉRALES**

*Cave l'Abbatiale*

*Cave du Château Valeyres*

*Cave Loup Montmagny*

*Cave Schmutz Praz*

*Bières artisanales Mc Boar Fétigny*

*Riond Boissons Payerne*