



Chez Seb

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

10.-

ASSIETTE FRIBOURGEOISE

Viandes et fromages de la région

16.- 28.-

→ pour 2 ou 4 pers.

GÂTEAU AU LARD

DU FOURNIL DE SÉB

20.-



ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ

9.-

SALADE VERTE

Croustons et lardons

11.-

SALADINE DU PÊCHEUR

Poissons fumés selon arrivage du jour

14.-



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 FARCIE AUX MORILLES

Émulsion safranée, légumes

36.-

STEAK DE BŒUF

200 gr, Café de Paris, légumes

34.-

SPÉCIALITÉ DU CHEF

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 39.-

Déglaçés au vin blanc, légumes

VÉGÉTARIEN

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Galettes de légumes, salade mêlée

20.-



ACCOMPAGNEMENTS POUR NOS PLATS À CHOIX

Frites, pâtes ou riz

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

NOS PÂTES FRAÎCHES

**TAGLIATELLES
À LA CARBONARA** 24.-

**TAGLIATELLES
À LA MEXICAINE** 26.-

Poulet, poivrons, olives, tomates

**TAGLIATELLES
AUX GAMBAS** 28.-

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
ET D'AILLEURS** 18.-

Accompagnés d'un verre de vin

**CRÈME BRÛLÉE
AU ROMARIN** 11.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT 13.-
Coulis de saison, boule de glace vanille



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

LES GLACES

LA COUPE VIEUX FOUR

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

12.-

CAFÉ GLACÉ

Glace, ristretto et chantilly

11.-

COLONEL

Sorbet citron arrosé de vodka

11.-

VALAISAN

Sorbet abricot arrosé d'abricotine

11.-

GÉNÉRAL

Glace vanille arrosée de whisky

11.-

CASSATA NATURE

7.-

CASSATA ARROSÉE DE MARASCHINO

9.-



CRÉEZ VOTRE COUPE

Arômes

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

1 BOULE

3.50

CRÈME CHANTILLY

2.-

LIQUEUR

3.-

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

LES VINS

BLANCS

1 dl | 50 dl | 75 dl

Cave de l'Abbatiale

Tour Bertholod (Chasselas)

5.-

22.-

31.-

Treize Vents (Chasselas)

43.-

Viognier

43.-

Château de Valeyres

Germination blanc

28.-

(assemblage de cépages interspécifiques)

Réserve St-Jacques (Riesling-Sylvaner)

22.-

30.-

Doral (Chasselas-Chardonnay)

6.-

23.-

35.-

Cave du Château Montmagny SA

Le Furtif (Chasselas non-filtré)

25.-

Le Coup du Loup (Chasselas récolte choisie)

22.-

31.-

Claire de Lune (Pinot gris)

25.-

36.-

Schmutz Vins SA

Chasselas Sélection

4.50

22.-

29.-

ROSÉS

1 dl | 50 dl | 75 dl

Cave de l'Abbatiale

Rosé

5.-

22.-

Château de Valeyres

La Gavotte (rosé de Gamay)

22.-

Cave du Château Montmagny SA

La Louve (Ceil-de-Perdrix)

25.-

ROUGES

1 dl | 50 dl | 75 dl

Cave de l'Abbatiale

Pinot Noir

28.-

Gamaret-Garanoir

40.-

Pinot Noir Tour Bertholod

53.-

Merlot

59.-

Château de Valeyres

Cuvée origine (Gamay)

4.50

22.-

30.-

Le Courson (Gamaret-Garanoir)

25.-

35.-

Gamay Confidentiel

46.-

Cave du Château Montmagny SA

Cœur de Loup (Pinot Noir)

6.-

26.-

36.-

La Meute (Assemblage de cépages rouges, barriques)

39.-

52.-

La Féroce (Mara élevé en barriques)

59.-

Schmutz Vins SA

Sang des Bourguignons (Pinot Noir)

6.-

27.-

38.-

BOISSONS

MINÉRALES/SODAS	2 dl	3 dl	5 dl	Btl 5 dl	Btl 1 l	Btl 1,5 l
Henniez (verte-bleu)	2,60	3,30	4,30	6.-	9.-	
Coca cola	3.-	3,50	4,50			12.-
Sinalco	3.-	3,50	4,50			12.-
Thé froid citron/pêche	3.-	3,50	4,50			12.-
Romanette citron	3.-	3,50	4,50			12.-
Romanette grapefruit	3.-	3,50	4,50			12.-
Rivella rouge	3.-	3,50	4,50			12.-
Sirop avec Henniez	2,70	3,40	4,40			
Tonic Water	4,50					
Sanbitter rouge	4.-					
Red bull	5.-					
Jus d'orange	4,50					
Jus d'ananas	4.-					

BIÈRES	2,5 dl	3 dl	5 dl	Pichet	Btl 3 dl	Can. 5 dl
La Broyarde Blonde	3,70	4,20	6,50	18.-		
Pression du moment	4.-	4,50	7.-	19.-		
Bière sans alcool		4.-				
La Broyarde Blanche					7.-	
La Broyarde Rousse					7.-	
Guinness						9.-

APÉRITIFS

	Verre	4 cl	Btl	Pichet mélange
Apérol Spritz	9.-			
Sanpellegrino cocktail (sans alcool)	6.-			
Hugo (liqueur sureau)	9.-			
Kir (vin blanc-sirop)	6,50			
Kir royale (prosecco-crème cassis)	8,50			
Italicus Maximus	9.-			
Martini blanc		6.-		
Cynar		6.-		
Suze		6.-		45.-
Campari		6.-		
Ricard		7.-		
Gin		8.-		
Vodka blanche		8.-		55.-
Bacardi		6.-		
Whisky Jack Daniel's		9.-		
Prosecco	5,50		35.-	

DIGESTIFS

	2 cl	4 cl
Limoncello		6.-
Amaretto		6.-
Vieille prune	9.-	
Abricotine	8.-	
Williamine	8.-	
Baileys		6.-
Pomme	5.-	
Pruneau	6.-	
Génépi	8.-	

BOISSONS CHAUDES

Infusion/thé	3,90
Café/expresso/ristretto	3,90
Renversé/capuccino	4,30
Ovo/chocolat	4,50

PROVENANCE

BŒUF, PORC, VEAU ET VOLAILLE

Suisse

CHEVAL

Canada

CANARD

France

AGNEAU

Suisse et Europe

CHASSE

Suisse et Europe

POISSONS

Suisse et Europe

CRUSTACÉS

Asie

FOIE GRAS

France

PAINS ET PRODUITS DE BOULANGERIE

Suisse

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