



---

*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

### ASSIETTE FRIBOURGEOISE

Viandes et fromages de la région

Pour 2 personnes

16.-

Pour 4 personnes

28.-

### GÂTEAU AU LARD DU FOURNIL DE SÉB

20.-



## ENTRÉES



### SALADE VERTE

7.-

### PÂTÉ EN CROûTE DE SAISON 18.-

Sur son nid de salade

### FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS FRAIS

23.-

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

## PLAT SIGNATURE

### BALLOTINE DE POULET FARCIE AUX MORILLES

Émulsion safranée, légumes

34.-

## VIANDES

### CORDON BLEU MAISON

Au Maréchal, légumes

35.-

### STEAK DE BŒUF

220 gr, Café de Paris, légumes

35.-

## POISSON

### FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE 39.- DU LAC DE NEUCHÂTEL

Déglacés au vin blanc, légumes

## VÉGÉTARIEN

### ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 20.-

Galettes de légumes, salade mêlée

## 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.



## ACCOMPAGNEMENTS POUR NOS PLATS À CHOIX

Frites, pâtes ou riz

*Pour les gourmands qui souhaitent un petit extra (sauce, beurre Café de Paris, féculents ou légumes), un supplément de CHF 4.- par extra sera appliqué. Merci de votre compréhension et de faire honneur à notre cuisine*

*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  
AUX GAMBAS**  
*Flambées à l'anis*

28.-



## P'TITS LOUPS jusqu'à 10 ans

**NUGGETS MAISON**  
*Frites, légumes*

14.-

**TAGLIATELLES  
À LA CARBONARA**

12.-

## DOUCEURS MAISON

**FROMAGES D'ICI  
ET D'AILLEURS**

*Accompagnés d'un verre de vin*

18.-

**CRÈME BRÛLÉE  
AU ROMARIN**

11.-

**TIRAMISU AUX FRUITS  
DE SAISON**  
*Et sa glace caramel*

14.-



---

*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.- 25.- 35.-

Treize Vents (Chasselas)

45.-

Viognier

47.-

### Château de Valeyres

Germination blanc

30.-

(assemblage de cépages interspécifiques)

Doral (Chasselas-Chardonnay)

5.- 25.- 37.-

### Cave du Château Montmagny SA

Le Coup du Loup (Chasselas récolte choisie)

24.- 34.-

Claire de Lune (Pinot gris)

27.- 38.-

### Schmutz Vins SA

Chasselas Sélection

4.50 22.- 32.-

## ROSÉS

1 dl | 50 dl | 75 dl

### Cave de l'Abbatiale

Rosé

5.-

25.-

### Château de Valeyres

La Gavotte (rosé de Gamay)

25.-

### Cave du Château Montmagny SA

La Louve (Ceil-de-Perdrix)

27.-

## ROUGES

1 dl | 50 dl | 75 dl

### Cave de l'Abbatiale

Pinot Noir

6.-

30.-

Gamaret-Garanoir

42.-

Pinot Noir Tour Bertholod

55.-

Merlot

63.-

### Château de Valeyres

Le Courson (Gamaret-Garanoir)

27.-

39.-

Gamay Confidentiel

48.-

### Cave du Château Montmagny SA

Cœur de Loup (Pinot Noir)

5.50

27.-

39.-

La Meute (Assemblage de cépages rouges, barriques)

39.-

55.-

La Féroce (Mara élevé en barriques)

61.-

### Schmutz Vins SA

Sang des Bourguignons (Pinot Noir)

6.-

29.-

40.-

# 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.-      |
| Coca cola zéro (bt 33cl) |      | 5.-  |      |          |         |           |
| 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 (canette)       | 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 | 2 cl | 4 cl | Btl  | Pichet<br>mélangé |
|---------------------------------------|-------|------|------|------|-------------------|
| Apérol Spritz                         | 9.-   |      |      |      |                   |
| Sanpellegrino cocktail (sans alcool)  | 6.-   |      |      |      |                   |
| Hugo (liqueur sureau)                 | 9.-   |      |      |      |                   |
| Kir (vin blanc-crème de cassis)       | 7.-   |      |      |      |                   |
| Kir royale (prosecco-crème de cassis) | 9.-   |      |      |      |                   |
| Italicus Maximus                      | 9.-   |      |      |      |                   |
| Martini blanc                         |       |      | 6.-  |      |                   |
| Cynar                                 |       |      | 6.-  |      |                   |
| Suze                                  |       |      | 6.-  |      | 45.-              |
| Diableret                             |       |      | 6.-  |      |                   |
| Campari                               |       |      | 6.-  |      |                   |
| Ricard                                |       | 3.50 |      |      |                   |
| Gin                                   |       |      | 9.-  |      |                   |
| Vodka blanche                         |       |      | 8.-  |      | 55.-              |
| Bacardi                               |       |      | 6.-  |      |                   |
| Whisky Jack Daniel's                  |       |      | 9.-  |      |                   |
| Prosecco                              | 6.50  |      |      | 40.- |                   |

## DIGESTIFS

|                            | 2 cl | 4 cl |
|----------------------------|------|------|
| Limoncello 18-34% Vol.     |      | 6.-  |
| Amaretto 28% Vol.          |      | 6.-  |
| Vieille prune 41% Vol.     |      | 11.- |
| Abricotine 37,5% Vol.      | 8.-  |      |
| Williamine 37,5% Vol.      | 8.-  |      |
| Baileys 17% Vol.           |      | 6.-  |
| Grappa 40-50% Vol.         |      | 11.- |
| Cognac VSO, VSOP, 40% Vol. |      | 11.- |
| Génépi 32% Vol.            | 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