

Let's talk about

Drinks & Food

by Day



& Anniversary

Nous fêtons nos

20 ans

2001-
- 2021

TALK
... wine

Le sucré

Le p'tit déj

Un croissant ou pain au chocolat
Café et 1dl jus d'oranges pressées
Avec lait + CHF 1.00

Cookies Maison

Selon arrivage et humeur du staff

Brownie au chocolat

8

2.5

3.5

Le salé

Houmous

9

Tapenade

9

Le joli bocal d'antipasti à l'italienne

9.5

Les olives vertes marinées maison

Marinées (ail et thym) +/- 100gr net égouttées

9.5

Panini classique

jambon cuit, raclette, beurre, moutarde

9

Panini sole mio

Mozza, tomate, basilic, huile d'olive, ail

9

Panini du chef

Confit de canard, crème de chèvre, cornichon, miel

11

Panini fraîcheur

Courgettes et aubergines grillées, mozzarella

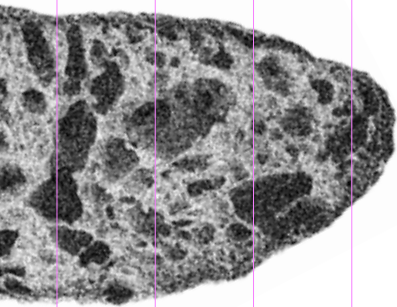
9

♥
Tout est fait
maison !

P'tite food

Les terrines de

Chez Denis



Sans aucun additif, glutamate ou toute autre cochonnerie. Et ce, depuis toujours ! Chaque fournisseur est rigoureusement choisi: uniquement des élevages en plein air, si possible travaillant avec des races rustiques, et de plus en plus en BIO. Toutes les matières premières sur lesquelles Denis ne peut pas avoir lui-même de contrôle (comme les épices) sont systématiquement bio et le plus brutes possible. Tous ses produits sont apertisés (stérilisation), c'est-à-dire qu'ils se conservent une année à température ambiante tout en ne présentant aucun risque pour les femmes enceintes.

Terrines

Plus que Parfait	115gr	14
Mousse artisanale inspirée d'un célèbre tube de pâté à tartiner, né à Fribourg et remis au goût du jour Foie de Volaille CH, graisse de canard, LAIT, pineau des Charentes, OEUFS, fécule de maïs, cognac, sel & épices		
Terrine de Campagne Fribourgeoise	115gr	14
Cochon CH, foie de porc CH, lard gras CH, jambon de la borne, OEUFS CH, oignons, cognac, persil, fécule de maïs, sel, & poivre		
Terrine Boeuf à l'Abricotine AOP	115gr	14
Boeuf CH, foie de poulet CH, lard CH, OEUFS CH, abricots secs, eau-de-vie d'abricot, oignons, persil, fécule de maïs, sel & poivre		
Rillettes de Poulet Rôti	115gr	14
Viande de poulet CH 88%, graisse de canard FR, sel de mer, herbes de Provence, poivre, paprika		
Terrine de Truites de Gruyère et Truites fumées	115gr	14
TRUITE CH d'élevage (Oncorhynchus mykiss) 68%, beurre crème double, eau, OEUF, TRUITE fumée, oignons, sel de mer, poivre		
Terrine de saison	115gr	14

Minérales et Softs

Nos limonades artisanales en bouteille ♥

Cette jolie gamme de chez « Baladin » nous vient tout droit d'Italie et ses saveurs sont inimitables.

Cola

Noix de Cola de Sierra Leone

Ginger

Herbes et écorces d'orange amères et douces

Mela Zen

Pomme, citron et gingembre

Cedrata

Citrons calabrais de Diamonte

Spuma Nera

Racines de rhubarbe, écorces d'orange et vanille

Ginger Beer

Gingembre épicé et citron

33 cl

4.5

4.5

4.5

4.5

4.5

25 cl

4.9



Classiques

Eau gazeuse, Coca-Cola, Ice-Tea, Sprite

Nectar de fruits

Orange, Pêche, Ananas, Pamplemousse, Cranberry

Sirop

Fraise, Framboise, Pastèque, Passion, Violette, Menthe, Grenadine, Citronnelle

Sirop qui pique

Henniez

Verte ou bleue

Coca-Cola Zero

Jus de pomme

Gazzosa

Framboise ou Mandarine

25 cl 50 cl

3.9 6

4.2 6.5

3 4.5

4.2 6.3

33 cl 50 cl

4.8 5.8

4.9 —

4.9 —

4.9

Minérales

Caf terie

Long Black / Espresso /
Double Espresso /
Ristretto

Black Diamond → Brésil
100% vol. arabica, notes
chocolatées avec une bonne
longueur en bouche 4.1

Pantera → Costa Rica
100% vol. arabica, arômes
fruits rouges, prune et cho-
colat 4.5

Kaldi → Ethiopie
100% vol. arabica, notes flo-
rales et bergamote 4.5

Cappuccino * 5.5

Latte Macchiato * 5.5

Flat White * 5.5

Matcha Latte * 6

Cold brew 5.5

Iced latte * 6

Café viennois 5.5

**Chocolat chaud
ou froid *** 4.5

Chocolat viennois * 5.5

* Supplément sirop cara-
mel, noisette ou vanille 0.5

* Supplément lait végétal 1

Nos cafés

Garantis 100% torréfaction lente

(entre 14-20 minutes) dite "  coeur" qui reste la meilleure tech-
nique pour faire ressortir les saveurs intrinsèques de chaque
café. Refroidissement 100% naturel, pour des cafés garantis
sans additif et fait maison.

Nos spécialités
hivernales faites maison

Ch i latte 6.00
Pumpkin spice latte 6.00
Golden latte 6.00



Thés et infusions

Earl Grey 4.2
Thé noir à la bergamote Infusion à 4-5 min

Jasmin vert 4.2
Fleur de jasmin sur une base de thé vert chinois sencha
Infusion à 3-4 min

Thé vert menthe 4.2
Thé vert, feuilles de menthe Nanah et menthe poivrée
Infusion à 3-4 min

Verveine citron 4.2
Moringa, citronnelle, mangue confite, verveine, camomille, figue,
fleurs de tournesol
Infusion à 4-5 min

Fleur de miel 4.2
camomille, pomme, fenouil, réglisse, citronnelle, cannelle, épices
Infusion à 3-4 min

Thé du moment 4.2
Jardin de Williams, mélange de thés blancs aromatisé à la poire
et papaye confite
Infusion à 3-4 min

Jardin de coccinelles 4.2
Thé noir, fraise, framboise, groseille, fleurs de grenadier, bouin-
geons de rose
Infusion à 2-4 min

Caf terie

Vins

Rouges

Les 3 Grappes. Simonet Père et Fils.

→ Fribourg.

Gamaret, Garanoir, Mara. Notes fruitées et épicées.

Des parfums de baies rouges, de cerises et de poivre noir.

vol.	1dl	75cl
------	-----	------

13%	8.5	56
-----	-----	----

Barbera d'Asti "Le Rocchette" Tenuta Olim Bauda

→ Italie.

Arômes de fruits mûrs, d'épices et de cacao. En bouche : suave avec de subtils tanins qui donnent une finale ronde.

14.5%	9	59
-------	---	----

Duas Quintas. Douro

→ Portugal.

Un nez complexe et élégant qui libère des arômes de fruits noirs mûrs. En bouche, il est équilibré, puissant et frais à la fois.

14%	8	52
-----	---	----

Pittacum. Bodegas Pittacum. Bierzo.

→ Espagne.

Mencia. Nez de fruits rouges, d'épices, de cèdre et de notes vanillées. Bouche de fruits mûrs et des épices. Plutôt corsé avec des tanins ronds.

14%	7.5	49
-----	-----	----

Blancs

Chasselas.

Le Petit Château, Simonet Père et Fils.

→ Fribourg.

Floral avec des notes de tilleul. Beaucoup de fraîcheur en bouche.

11.2%	5.5	35
-------	-----	----

Cuvée de L'Arzille blanc.

Fût de chêne. Domaine Chervet.

→ Fribourg.

Sauvignon blanc, Freisamen et Pinot gris. Notes de poire confite et de pain grillé.

13.5%	7.5	49
-------	-----	----

Gavi di Gavi. Tenuta Olim Bauda.

→ Italie.

Cortese. Bouquet fin avec une belle intensité, offrant des notes florales et un palais frais, gracieux et bien structuré.

12.5%	7.5	49
-------	-----	----

Vins

Vins

Rosé

vol. 1dl 75cl

Rosé de pinot Noir. Le petit Château, Simonet Père et Fils.

→ Fribourg.

13% 7 45

Pinot noir. Le nez dévoile des arômes fins de fruits rouges. La bouche est fraîche, vive et fruitée.

Doux

Petite Arvine mi-flétrie

→ Valais.

13% 8.5 56

Petite Arvine. Arôme de pamplemousse et fruit confit. La bouche est marquée par une note saline en fin de bouche.

Pétillants

Prosecco Giall'oro. Extra Dry DOCG Valdobbiadene

→ Italie.

11% 7.5 49

Fleurs d'acacia, avec des notes particulières de pomme, citron et pamplemousse. Idéal pour l'apéritif

Moscato d'Asti. Olim Baudavol

→ Italie.

5,5% 7.5 49

100% muscat, perlage soyeux et fin, parfums exotiques

Champagne Louis Roederer

→ France.

12% — 99

Champagne brut finement pétillant et délicat

Vins

par
TALK
... Wine

Jsotta Bianco

→ Suisse, 17% vol.

Le nez capture les notes épicées et les plantes délicates. La fraîcheur fruitée du vin blanc arrondit le profil aromatique. Une finale légère aigre douce et fruitée complète l'impression d'un ensemble harmonieux et complexe.

4cl

8

♦ conseil de dégustation

« On the rocks » accompagné d'un zeste de lime.

Jsotta Rosso

→ Suisse, 17% vol.

Des arômes de plantes et d'épices équilibrés et complexes enveloppent le nez. Des notes délicates de vin rouge combinées à un ensemble harmonieux d'amentume et de douceur marquent le palais avant que ce mélange harmonieux ne s'achève sur une finale généreuse et persistante.

8

♦ conseil de dégustation

« On the rocks » accompagné d'un zeste d'orange.

Jsotta Rose

→ Suisse, 17% vol.

Ses arômes herbacés, si appréciés, si populaires et si typiques de Jsotta, effleurent le nez, et se prolongent par les saveurs de fruits frais du rosé.

8

♦ conseil de dégustation

Demandez à notre chouette équipe le « Vermouth Rosé Tonic » cocktail apéritif emblématique du TM Café !

vermouths

Cocktails



Pour l'apéro

Aperol Spritz

Servi sur glace avec Aperol, Prosecco, soda, glaçons et agrémenté d'une belle rondelle d'orange.

9

TM Hugo

Servi sur glace avec du Lilet, Prosecco, liqueur de sureau, eau gazeuse et parfumé aux feuilles de menthe fraîche.

11

Vermouth Rosé Tonic

Servi sur glace avec le Vermouth Jsotta Rosé, Baladin tonic « El Fieno » et accompagné d'une jolie tranquette de pamplemousse.

11

Les mercredis, dès 18:00

Soirée Cocktails

Le soir, la liste des cocktails s'allongent. Et tous les mercredis, nous vous les proposons à prix réduits.

Cocktails



En pression



30cl 50cl

Valaisanne Lager

Blonde. Suisse. 4,8 % vol.

Les arômes d'épices et de fruits qui se déploient du houblon s'harmonisent parfaitement avec la saveur douce de la bière blonde. Fine et agréable amertume en fin de bouche

4.8 6.8

Blue Moon

Witbier blanche. USA. 5.4% vol.

« Witbier » américaine de tradition belge non filtrée, rafraîchissante et épicée, avec de la coriandre fraîche et des écorces d'orange utilisées pendant le brassage qui apportent une subtile douceur et un parfum d'agrumes envoûtant.

6 8

Brooklyn Lager

American Amber Lager, USA, 5.2% vol.

Avec sa robe ambrée, elle a un goût raffiné et frais de malt, une touche franche de fleur de houblon, de caramel et une note d'amertume magnifique en fin de bouche.

6 8

Guinness

Irish Stout, Irlande, 4.2% vol.

L'incontournable des pubs irlandais à la robe rubis profond. Arômes de malt, mousse généreuse et fine avec un soupçon de réglisse et de café en fin de bouche.

6 8

Pression de moment

Demandez à notre chouette équipe

En bouteille



25cl 33cl

Desperados

Lager aromatisée, France, 5.9% vol.

Bière à la robe jaune soleil limpide, elle est aromatisée à la tequila et offre un goût puissant et prononcé en bouche, avec de subtiles notes citronnées et quelques touches épicées.

— 7

Liefmans Fruitesse

Oud Bruin, Belgique, 3.8% vol.

Avec sa belle robe rouge clair et sa mousse légère qui font penser à un Kir Royal, la Fruitesse est une bière douce et rafraîchissante, aux accents de fruits rouges. En été, idéale si elle est dégustée « on the rocks ».

6.5 —

Chopfab Bleibfrei Sans alcool

Pale Ale, Suisse, 0,0% vol.

Elle convainc par ses arômes de houblon stimulant et sa douce finale.

— 6

Bière du moment

Demandez à notre chouette équipe

Cidre

33cl

Sidro Baladin

Cidre de pomme de fermentation spontanée. SANS GLUTEN

8.5