

Let's talk about

Drinks & Food

by Night



& Anniversary

Nous fêtons nos

20 ans

2001-
- 2021

TALK
... Wine

Pour les petites faims

→ tous les jours, à toute heure

Plus que Parfait

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 bio

115gr

14

Terrine de Campagne Fribourgeoise

Cochon CH, foie de porc CH, lard gras CH, jambon de la borne, OEUFS CH, oignons, cognac, persil, fécule de maïs, sel, & poivre

115gr

14

Terrine Boeuf à l'Abricotine AOP

Boeuf CH, foie de poulet CH, lard CH, OEUFS CH, abricots secs, eau-de-vie d'abricot, oignons, persil, fécule de maïs, sel & poivre

115gr

14

Rillettes de Poulet Rôti

Viande de poulet CH 88%, graisse de canard FR, sel de mer, herbes de Provence, poivre, paprika

115gr

14

Terrine de Truites de Gruyère et Truites fumées

TRUITE CH d'élevage (Onconhynchus mykiss) 68%, beurre crème double, eau, OEUF, TRUITE fumée, oignons, sel de mer, poivre

115gr

14

Terrine de saison

115gr

14

Le joli bocal d'antipasti à l'italienne

Courgettes grillées, aubergines grillées, artichauts, tomates séchées

100gr

9.5

Les olives vertes marinées maison

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

100gr

9.5

Houmous

115gr

9

Tapenade d'olives vertes et tomates séchées

115gr

9

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 !

Paninis

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, Freisamer 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

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

Vermouths

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.

♦ conseil de dégustation

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

4cl

8

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'amertume et de douceur marquent le palais avant que ce mélange harmonieux ne s'achève sur une finale généreuse et persistante.

♦ conseil de dégustation

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

8

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.

♦ conseil de dégustation

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

8

Porto Sandemann

4cl 7.00

→ Tawny Porto, Portugal, 19.5%vol.

Arômes de fruits rouges frais et de chêne.

♦ conseil de dégustation

Pur ou « on the rocks »

Liqueurs

Baileys

→ liqueur de crème, Irlande, 17% vol.

Crémeuse avec des notes de vanille, chocolat et whisky.

♦ conseil de dégustation

Pur, « on the rocks », ou en accompagnement d'un de nos cafés de spécialité.

4cl

8

Amaretto Disaronno

→ liqueur d'amande, Italie, 28% vol.

Arôme prononcé d'amandes amères et délicates notes de massepain liquide.

♦ conseil de dégustation

Pur, « On the rocks », agrémenté d'une rondelle de lime ou en accompagnement d'un de nos cafés de spécialité.

8

Campari

→ liqueur aux herbes, Italie, 23% vol.

L'attaque est franche et la bouche se révèle intense et amère, mais les notes fraîches et épicées équilibrent avantageusement le tout. La finale est légèrement amère et rafraîchissante.

♦ conseil de dégustation

« On the rocks » agrémenté d'un zeste d'orange, en long drink en combinaison avec un soda ou en Spritz accompagné de Prosecco.

8

Suze

→ liqueur aux herbes, France (mais la légende raconte que ça vient plutôt de chez nous), 20% vol.

Douce en bouche avec des notes prononcées de gentiane et d'herbes.

♦ conseil de dégustation

Pur, « On the rocks » ou en long drink en combinaison avec un soda.

8

2cl

8

Ingwerer

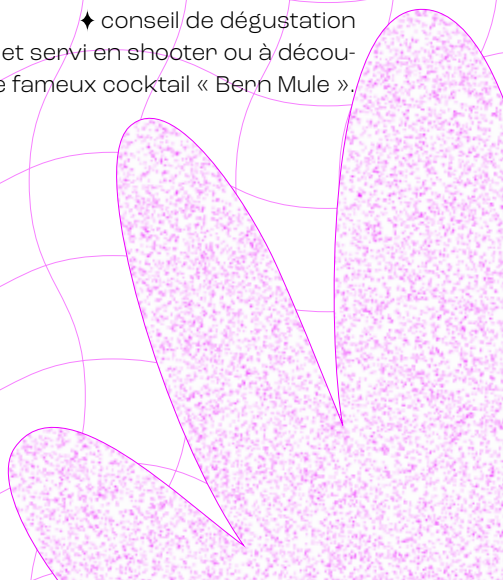
→ liqueur de gingembre, Suisse, 24% vol.

Fabriqué à la main au cœur de Bern, exclusivement à partir de produits issus de l'agriculture biologique et ne contient ni arômes artificiels, ni conservateurs, ni colorants. En bouche, le piquant intense du gingembre s'exprime entièrement.

♦ conseil de dégustation

Pur, frappé et servi en shooter ou à découvrir dans le fameux cocktail « Bern Mule ».

Liquors



Gin Tanqueray n°10

→ 47.3% vol.

Vodka Ketel One

→ 40% vol.

Rhum Pampero Blanco

→ 40% vol.

Rhum Pampero Especial

→ 40% vol.

Jack Daniel's

→ 40% vol.

Johnny Walker Black Label

→ 40% vol.

Tequila Silver José Cuervo

→ 38% vol.

Sambuca Molinari

→ 40% vol.

Vieille Prune Morin

→ 41% vol.

Abricotine Morand

→ 43% vol.

Golden Pomme Morand

→ 43% vol.

Williamine Morand

→ 43% vol.

2cl	4cl	+ soda
6	12	14
6	12	14
6	12	14
6	12	14
7	14	16
7	14	16
5	10	12
5	10	12
6	12	–
6	12	–
6	12	–
6	12	–



Whiskys Cognac Tequila

Single Malt Scotch Whiskys

4cl

Oban

12

→ 14 years Single Malt Scotch Whisky, Highlands, 43% vol.

Notes de fumée au nez qui persistent longuement en bouche et se mêlent à des saveurs dominantes d'agrumes et de chêne.

♦ conseil de dégustation

Pur ou avec quelques larmes d'eau pour dévoiler les arômes les plus subtils.

Lagavulin

12

→ 16 years Single Malt Scotch Whisky, Islay Island, 4% vol.

Nez très intense avec beaucoup de fumée et de tourbe incontournable de l'île d'Islay. Bouche fruitée et maltée, avec des notes très perceptibles de sherry dues au mûrissement dans des fûts de bourbon. La finale est longue et on retrouve la fumée, la tourbe ainsi que de subtiles notes de vanille.

♦ conseil de dégustation

Pur ou avec quelques larmes d'eau pour dévoiler les arômes les plus subtils.

Cognac

4cl

Rémy Martin V.S.O.P

16

→ Cognac Mature Cask Finish, France, 40% vol.

À base de cognacs issus de Petite et Grande Champagne. Notes fruitées d'abricot, de pêche et de pommes au four, puis des arômes de rose, violette, de vanille et de réglisse.

♦ conseil de dégustation

Pur ou « on the rocks »

Tequila haut de gamme

4cl

Don Julio

16

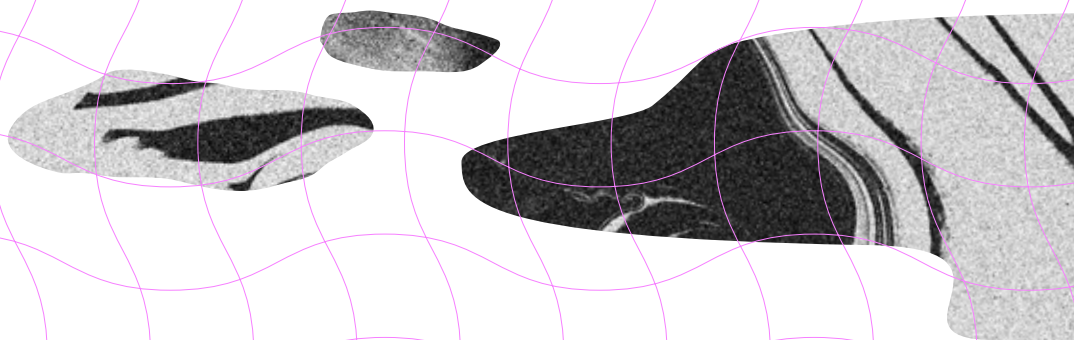
→ Tequila Anejo, Mexique, 38% vol.

Tequila 100% Agave vieillie 18 mois en fûts de chêne blanc américain.

Arômes d'agrumes variés avec un soupçon de caramel au beurre et des saveurs d'agave cuit, de miel sauvage et de chêne.

♦ conseil de dégustation

Pur avec un peu de sucre de canne et une rondelle d'orange ou « on the rocks ».



Mercredi, dès 18:00

Soirée Cocktails

- * cocktails à CHF 12
- ** cocktails à CHF 16
- *** cocktails à CHF 7

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 tranchette de pamplemousse.

11



Cocktails

Mercredi
Dès 18:00

Soirée Cocktails

* avec alcool à CHF 12

** sans alcool à CHF 7

Jusqu'au bout de la nuit*

Cucumbasil Smash

Gin Tanqueray n°10, smash de concombre et basilic, jus de lime fraîchement pressé

15

Daiquiri Passion

Rhum Pampero Blanco, triple sec, sirop de fruit de la passion, jus de citron fraîchement pressé et une touche de nectar d'ananas

16

Bern Mule

Ingweren, jus de citron fraîchement pressé, spicy ginger beer

16

Jamaican Mule

Rhum Pampero Especial, jus de lime fraîchement pressé, une touche de sucre de canne, spicy ginger beer

15

Cassan'Dry

Vodka Ketel One, Vermouth Jsotta bianco, jus de canneberge et une larme d'eau de fleur d'oranger

16

Russian Spring Punch

Vodka Ketel One, Liqueur de cassis de Dijon, purée de framboise et allongé au prosecco pour le pep's

15

Mojito

Rhum Pampero Blanco, menthe fraîche, jus de lime, sirop de sucre de canne et eau pétillante. Glace pilée

15

Amaretto Sour

Amaretto Disaronno, jus de citron et une larme de jus d'oranges fraîchement pressées

15

Negroni Sbagliato

Campari Rosso, Vermouth Jsotta Rosso, allongé au prosecco.

15

Jack Old Fashioned

Jack Daniel's n°7 Tennessee Whiskey, Angostura bitter, sucre de canne.

15

TM Espresso

Vodka Ketel One, liqueur de café, sirop de sucre de canne, espresso doppio Black Diamond 100% Arrabica torréfié ici même au TM Café.

15

My Blueberry Nights

Vodka Ketel One, Blue Curaçao, jus de canneberge, sirop de myrtille parfumé au romarin.

16

Smokey Margarita

Don Julio Tequila Anejo, triple sec, jus de lime et orange fraîchement pressés. Glace pilée.

16

Te moque pas des Mocktails (sans alcool)**

Grenadille

Purée de fruits de la passion, jus de citron, nectar d'ananas

9

Kick my Raspberry

Purée de framboise, jus de citron, spicy ginger beer

9

Virgin Mojito

Menthe fraîche, jus de lime, sirop de sucre de canne, eau pétillante

9

My Blueberry Days

Sirop de myrtille, smash de romarin, jus de lime et canneberge, eau pétillante

9

Cocktails

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

33 cl

4.5

Ginger

Herbes et écorces d'orange amères et douces

4.5

Mela Zen

Pomme, citron et gingembre

4.5

Cedrata

Citrons calabrais de Diamonte

4.5

Spuma Nera

Racines de rhubarbe, écorces d'orange et vanille

4.5

25 cl

Ginger Beer

Gingembre épicé et citron

4.9

Sans agent
conservateur, ni
colorant.

Minérales

Classiques

33 cl 50 cl

Henniez

Verte ou bleue

4.8 5.8

Coca-Cola Zero

4.9 —

Jus de pomme

4.9 —

Gazzosa

Framboise ou
Mandarine

4.9