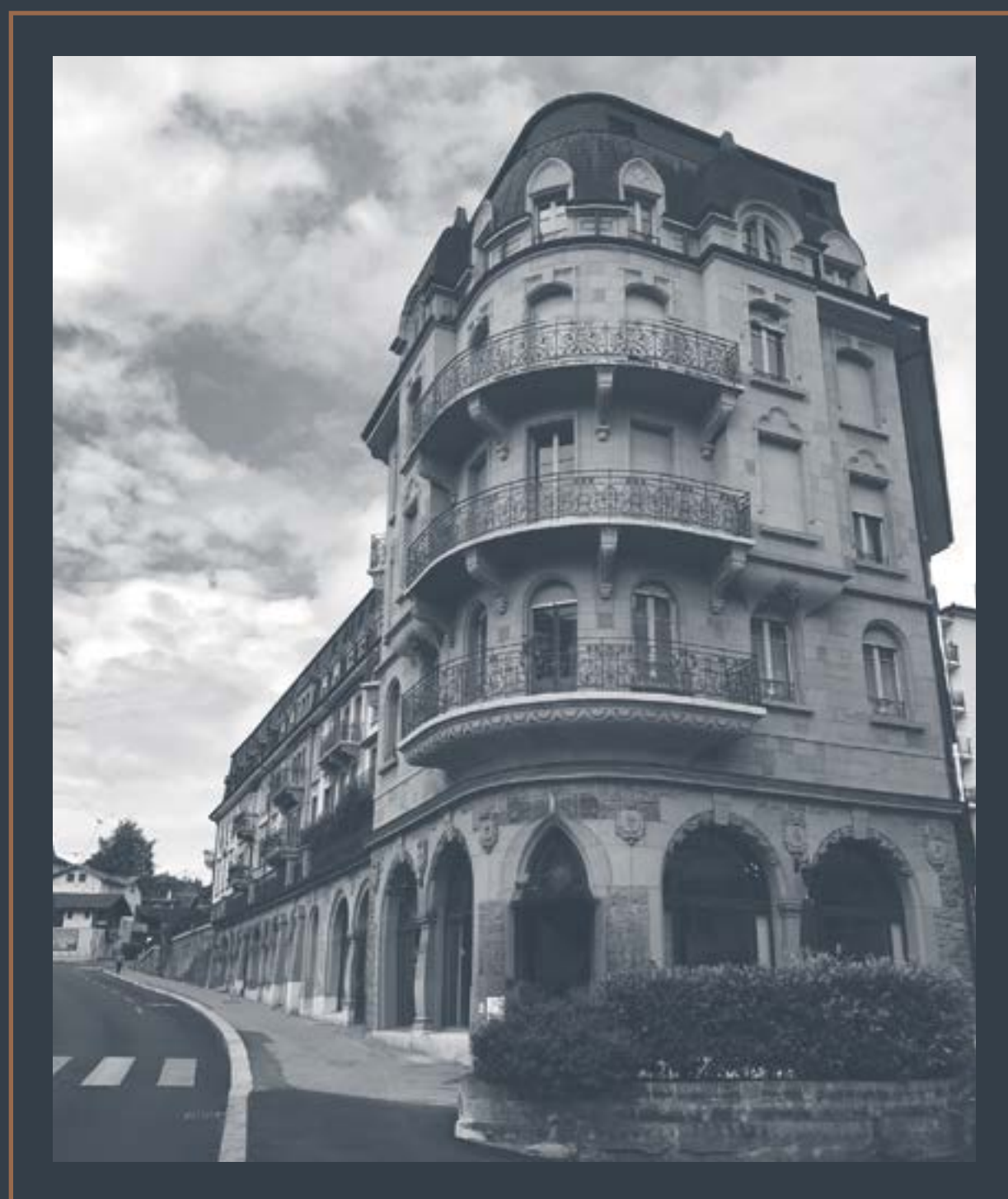




# LE BEAUSITE

*By Franck Chouette*



LA CARTE

LES VINS

LES BOISSONS

—

CÔTÉ HISTOIRE

COTÉ CHEF



[Carte](#)[Vins](#)[Boissons](#)[Histoire](#)[Chef](#)

# LE BEAUSITE

*By Franck Chouette*

## LES ENTREES

selon vos envies en PLATS **Entrée / plat**

Tataki de thon rouge au poivre de Tasmanie, julienne de concombre et algues fines, sauce teriyaki	26 / 52
Ravioles de champignons sur lit d'épinard frais, chanterelles sautées, émulsion Barigoule	22 / 44
Œuf bio 64° de la ferme Zosso à Cournillens, émulsion de pommes de terre, jus corsé à la truffe d'automne, croustillant à la crème aigre	20
Soupe de poissons parfumée à la cardamome verte, rouille maison, petits calamars sautés	22 / 44
Ravioles de langoustines et queues rôties	26 / 52
Foie gras mi-cuit maison au porto blanc, compotée de kumquats et oranges	28
Huîtres fine de claire Gillardeau N°3, demi-douzaine	44

## OPTIONS VEGETARIENNES

Sur demande, le chef saura toujours vous faire plaisir



## LES POISSONS

**Bouillabaisse traditionnelle** 46

**Dos de cabillaud poêlé sur la peau, écrasé de chou-fleur rôti aux amandes, mandarine confite, émulsion façon Barigoule** 41

## LES POISSONS ENTIERS

**Daurade royale 1p, 500g** 44

**Loup de mer 1p, 500g** 44

**Loup de mer 2p, 1200g** 94

### CUISSON

**Grillé**

**En croûte de sel, 35min d'attente**

### GARNITURE

**Fricassée de légumes et de pommes de terre rôties, sauce vierge**

## LES VIANDES

**Cœur de filet de bœuf poêlé, carottes des sables, mousseline de pommes de terre, légumes du moment, réduction de vin rouge** 54

**Filet de selle d'agneau rôti, croustillant de caramel d'olives noires, caviar d'aubergine et artichaut en deux façons, jus à l'ail** 56

**Filet de canard des Landes poêlé, croustillant de pain d'épices, salsifis confit et pomme de terre fondante, jus naturel réduit** 48



## LES FROMAGES

Sélection de fromages de Suisse et d'ailleurs 15

## LES DESSERTS

Millefeuille à la pistache d'Iran torréfiée maison 16

Poire du pays pochée, crumble de polenta croustillante, sauce chocolat noir, glace maison à la vanille Bourbon 14

Crème brûlée au poivre Timut du Népal 12

Moelleux au chocolat de Madagascar, glace maison au safran 14

Tarte citron meringuée sur biscuit sablé breton, sorbet citron vert maison 14

Glaces onctueuses et sorbets soyeux maison, l'unité 5  
Sorbet yuzu maison, l'unité 6.50

## PROVENANCES

Poisson : pêché en Atlantique Nord Est, Méditerranée ou élevage selon arrivage – Bœuf : Suisse - Agneau : UK – Canard : France

## ALLERGIES

Notre personnel répond volontiers à toutes vos questions

## TVA

Tous nos prix incluent la TVA



[Carte](#)[Vins](#)[Boissons](#)[Histoire](#)[Chef](#)

## Champagne

Première Cuvée Brut	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Bruno Paillard		109
Première Cuvée Rosée	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Bruno Paillard		135
Blanc de Blanc Grand Cru	<i>Chardonnay</i>	Bruno Paillard		185
N.P.U. Nec Plus Ultra	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Bruno Paillard	2002	370
Extra-Brut 737 Dégorgement Tardif	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Jacquesson et Fils		185
Dom Perignon	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	Moët et Chandon	2009	300
R de Ruinart	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Ruinart		140
Blanc de Blanc Grand Cru	<i>Chardonnay</i>	Bonnet-Gilmert		95
Brut Cuvée Initiale Grand Cru	<i>Chardonnay</i>	Domaine Jaques Selosse		240

## Prosecco

Prosecco	<i>Glera</i>	Casa Canevel		68
----------	--------------	--------------	--	----

## Vin Blanc – Suisse

### Canton de Fribourg (Vully)

Traminer	<i>Traminer</i>	Domaine Chervet	2021	78
Cuvée de l'Arzille blanche	<i>Sauvignon blanc, Freisamer, Pinot gris</i>	Domaine Chervet	2020	75
Gouttes d'or	<i>Freisamer, Pinot gris, Traminer et Riesling-Sylvaner</i>	Domaine Chervet	2020 demie	70
Le Son des Pierres	<i>Pinot gris</i>	Javet & Javet	2021	75
L'Origine	<i>Chasselas</i>	Javet & Javet	2019	70
Le Nez Aiguisé	<i>Sauvignon blanc</i>	Javet & Javet	2021	68

### Canton de Neuchâtel

Les Nonnes	<i>Chardonnay</i>	Domaine Saint-Sébastien	2017	108
------------	-------------------	-------------------------	------	-----



### Canton du Valais

Petite Arvine	<i>Petite Arvine</i>	Maurice Zufferey	2020	98
Dame de Sion – AOC	<i>Chasselas</i>	Les Fils de Charles Favre	2020	57

### Canton de Vaud

Sauvignon blanc	<i>Sauvignon blanc</i>	Henri Cruchon	2019	64
Gewurztraminer	<i>Gerwurztraminer</i>	Henri Cruchon	2018	68
Les Vignerones	<i>Riesling élevé en amphore</i>	Domaine La Baudelière	2019	85

## Vin Blanc – France

### Bordeaux

Entre-Deux-Mers	<i>Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle</i>	Château Sainte-Marie VV	2021	54
-----------------	--	-------------------------	------	----

### Bourgogne

Chablis – Moreau-Naudet <b>Bio</b>	<i>Chardonnay</i>	Stéphane Moreau	2020	75
Chablis – Moreau-Naudet <b>Bio</b>	<i>Chardonnay</i>	Stéphane Moreau	2020 demie	40
Bourgogne Aligoté	<i>Aligoté</i>	Domaine Saint-Jacques	2019	78
Meursault	<i>Chardonnay</i>	Olivier Leflaire	2017	162

### Côtes du Rhône

St-Joseph blanc	<i>Roussanne</i>	Pierre Gaillard	2019 demie	48
Condrieu - Les Grandes Chaillées	<i>Viognier</i>	Du Monteillet, Montez	2021	108
Condrieu - Chanson	<i>Viognier</i>	Du Monteillet, Montez	2018 demie	66

### Vallée de la Loire

Pouilly-Fumé, Les Angelots <b>Bio</b>	<i>Sauvignon blanc</i>	Masson-Blondelet	2020	66
Sancerre blanc <b>Bio</b>	<i>Sauvignon blanc</i>	François Crochet	2021	84
Vouvray - Clos de la Roche <b>Bio</b>	<i>Chenin</i>	Vincent Carême	2020	96

## Vin Blanc – Arménie

Voski	<i>Voskèak, Garandmak</i>	Zorah Wines	2019	79
-------	---------------------------	-------------	------	----



## Vin Rouge – Suisse

### Canton de Fribourg (Vully)

Cuvée de l'Arzille Rouge	<i>Gamaret, Mara, Diolinoir</i>	Domaine Chervet	2020	78
Pinot noir "aimeterre"	<i>Pinot noir</i>	Javet & Javet	2021	57
Pinot noir de La Chamba	<i>Pinot noir</i>	Javet & Javet	2020	75
Pinot Noir de Mur "aimeterre"	<i>Pinot noir</i>	Javet & Javet	2020	95
Gamaret & Merlot	<i>Gamaret, Merlot</i>	Javet & Javet	2019	105

### Canton du Tessin

Quattromani	<i>Merlot</i>	Delea	2020	130
-------------	---------------	-------	------	-----

### Canton du Valais

Syrah de Chamoson	<i>Syrah</i>	Simon Maye et Fils	2020	90
Syrah de Chamoson VV	<i>Syrah</i>	Simon Maye et Fils	2019	112
Humagne Rouge de Sierre	<i>Humagne rouge</i>	Maurice Zufferey	2021	78
Clos de Tsampéhro	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Cornalin</i>	Clos de Tsampéhro	2015	195
Cuvée Prestige	<i>Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Merlot, Syrah</i>	Les Fils de Charles Favre	2019	100
Rouge d'Enfer	<i>Cornalin, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah</i>	Provins	2018	90
Gally	<i>Diolinoir, Gamay</i>	Jean-René Germanier	2018 désirée	54

## Vin Rouge – France

### Bordeaux

Château Monbrison	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Margaux	2014	108
Château Sociando-Mallet	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	Haut-Medoc	2012	125
Château Chasse-Spleen - Cru Bourgeois Exceptionnel	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	Moulis en Medoc	2016	130
Château Meyney - Cru Bourgeois Exceptionnel	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	St Estèphe	2015	110
Château Latour-Martillac – Cru Classé	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	Pessac-Leognan	2016	108
Château Lafont-Menaut	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	Pessac-Leognan	2019	75
Château Lynch-Bages 5ème Cru Classé	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Pauillac	2010	305

### Bourgogne

Marsannay - Cuvée Saint-Urbain <b>Bio</b>	<i>Pinot noir</i>	Jean Fournier	2019 demie	54
---	-------------------	---------------	------------	----



Pommard	<i>Pinot noir</i>	Bouchard Père & Fils	2017	105
Vougeot 1er cru	<i>Pinot Noir</i>	Domaine Bertagna	2015	155
Aloxe-Corton 1er Cru	<i>Pinot noir</i>	Maillard Père & Fils	2015	125

### Vallée du Rhône

Chateauneuf du Pape	<i>Grenache, Mourvèdre</i>	Domaine Duclaux	2010	115
Chateauneuf du Pape	<i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault</i>	Domaine de La Janasse	2018	109
Crozes-Hermitage <b>Bio</b>	<i>Syrah</i>	Domaine Laurent Combièr	2021	72
Gigondas - Clos Leopold <b>Bio</b>	<i>Grenache, Syrah</i>	Clos Leopold	2019	92
Côte-Rôtie - Terrasses	<i>Syrah, Viognier</i>	Jean-Luc Jamet	2018	145
Saint-Jospeh rouge	<i>Syrah</i>	Du Monteillet, S. Montez	2020 demie	42

### Vallée de la Loire

Sancerre Rouge <b>Bio</b>	<i>Pinot noir</i>	François Crochet	2020	78
---------------------------	-------------------	------------------	------	----

## Vin Rouge – Italie

### Piémont

Barolo Riva Rocca	<i>Nebbiolo</i>	Claudio Alario	2017	117
-------------------	-----------------	----------------	------	-----

### Vénétie

Nodo d'Amore	<i>Corvina, Merlot, Teroldego</i>	Farina	2019	68
Amarone della Valpolicella	<i>Corvina, Rondinella, Corvina Grossa</i>	Corte Sant'Alda	2012	158
Amarone della Valpolicella – Montefante Riserva	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara,</i>	Farina	2011	165

### Toscane

Moreccio - Bolgheri	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	Casa di Terra	2021	70
Casa di Terra – Bolgheri Superior	<i>Cabernet Franc</i>	Casa di Terra	2012	165
Monteverro - Toscana IGT	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot,</i>	Monteverro	2013	155

### Sicile

Sedara	<i>Nero d'Avola, Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah</i>	Donnafugatta	2020	62
--------	--	--------------	------	----

## Vin Rouge – Monde

### Arménie

Karasi	<i>Areni Noir</i>	Zorah Wines	2019	88
Yeraz	<i>Areni Noir</i>	Zorah Wines	2017	172





[Carte](#)[Vins](#)[Boissons](#)[Histoire](#)[Chef](#)

## BIERES

				Prix
Cardinal Blonde	Pression	30 cl		4,80
Cardinal Blonde	Pression	50 cl		8,00
Hoegaarden Blanche	Pression	30 cl		5,00
Hoegaarden Blanche	Pression	50 cl		8,50
Bière Panaché	Pression	30 cl		5,00
Dr. Gab's Houleuse, Blanche, 5%	Bouteille	33 cl		9,00
Dr. Gab's Ipanema, India Pale Ale, 6%	Bouteille	33 cl		9,00
Dr. Gab's Pépité, Blonde Pale Ale, 4.8%	Bouteille	33 cl		9,00
Dr. Gab's Tempête, Blonde Triple, 8%	Bouteille	33 cl		9,00
Feldschlössen brune	Bouteille	33 cl		6,50
Heineken	Bouteille	25 cl		5,00

## APERITIFS

				Prix
Aperol Spritz		4 cl		15,00
Campari		4 cl		12,00
Martini Blanc		4 cl		12,00
Martini Rouge		4 cl		12,00
Kir maison	Vin blanc, crème de cassis	1 dl		14,00
Kir Royal maison	Champagne, crème de cassis	1 dl		18,00

## VODKA

				Prix
Belvedere	Pologne	4 cl		14,00
Grey Goose	France	4 cl		14,00
Stolichnaya	Russie	4 cl		8,00
Beluga	Russie	4 cl		16,00
Zubrowka DAB	Pologne	4 cl		14,00
Zubrowka JESION	Pologne	4 cl		14,00
Smirnoff	Etats-Unis	4 cl		9,00

## WHISKY - BOURBON

				Prix
Ardbeg 10	Islay Single Malt	4 cl		15,00
Caol Ila 12	Islay Single Malt	4 cl		13,00
Lagavulin 16	Islay Single Malt	4 cl		15,00
Laphroaig 10	Islay Single Malt	4 cl		13,00
Port Charlotte 10	Islay Single Malt	4 cl		17,00
Glenmorangie Nectar d'Or	Highlands Single Malt	4 cl		16,00
Macallan 12, Double Cask	Highlands Single Malt	4 cl		17,00
Oban Distiller's Edition	Highlands Single Malt	4 cl		18,00
Nikka Coffey Grain	Japon, Single Malt	4 cl		15,00
Akashi Meisei	Japon, Blended	4 cl		15,00
Nikka Yoichi	Japon, Single Malt	4 cl		21,00
Talisker Storm	Skye, Single Malt	4 cl		13,00
Bulleit Frontier	Etats-Unis, Bourbon	4 cl		11,00
Knob Creek, Patently Aged	Etats-Unis, Bourbon	4 cl		15,00
Jack Daniels Gentleman	Etats-Unis, Bourbon	4 cl		15,00
Chivas Regal 12	Glasgow, Blended	4 cl		11,00
Chivas Royal Salute 21	Glasgow, Blended	4 cl		28,00
Johnnie Walker, Black Label	Glasgow, Blended	4 cl		11,00
Johnnie Walker 18	Glasgow, Blended	4 cl		15,00
D.U.C Triple Cask	France, Blended	4 cl		15,00



## GIN

			Prix
Hendrick's	Royaume-	6 cl	17,00
Crystal Swiss Gin	Suisse	6 cl	18,00
Xellent Swiss Gin à la fleur d'edelweiss	Suisse	6 cl	17,00
Generous	France	6 cl	18,00
Bombay Sapphire	Royaume-	6 cl	14,00
Tanqueray N° Ten	Royaume-	6 cl	17,00
Jinzu	Japon	6 cl	17,00
Monkey 47	Allemagne	6 cl	22,00
Roku Gin	Japon	6 cl	17,00
Gin Sul	Allemagne	6 cl	22,00
Portofino	Italie	6 cl	22,00
Mombasa Club	Royaume-	6 cl	22,00
Gin Mare	Espagne	6 cl	20,00
Nordés	Espagne	6 cl	17,00
Il Gin del Professore Jerry Thomas Speakea	Italie	6 cl	22,00
Il Gin del Professore à la Madame	Italie	6 cl	22,00
LVX Geneva Dry Gin	Suisse	6 cl	17,00

## GRAPPA

		Prix
AMA Grappa Amarone Riserva, Bertagnolli	4 cl	24,00
Grappa di Moscato Giallo, Bertagnolli	4 cl	16,00
Grappa Mille e una Notte, Donnafugata	4 cl	16,00

## RHUM

		Prix	
Zacapa 23	Hors d'âge, Guatemala	4 cl	16,00
Zacapa XO	Hors d'âge, Guatemala	4 cl	22,00
Diplomatico 12	Hors d'âge, Venezuela	4 cl	14,00
Ron Quorhum	Hors d'âge, République Dominicaine	4 cl	14,00
Clément 10	Vieux, agricole, Martinique	4 cl	14,00
HSE VSOP	Très vieux, agricole, Martinique	4 cl	14,00
Bumbu	Vieux Rhum, Barbade	4 cl	16,00
Plantation XO	Extra Old, Barbade	4 cl	16,00

## SPIRITUEUX DIVERS

		Prix	
Amaretto, Disaronno		4 cl	12,00
Cognac Hennessy XO		4 cl	29,00
Cognac Remy Martin VSOP		4 cl	14,00
Jägermeister		4 cl	9,00
Suze		4 cl	12,00
Tequila Silver Patron		4 cl	15,00
Tequila Clase Azul Reposado		4 cl	28,00
Tequila KAH Reposado		4 cl	18,00
Tequila Don Julio Blanco		4 cl	14,00
Williamine, Morand	AOP Valais	4 cl	12,00
Abricotine, Morand	AOP Valais	4 cl	12,00
Vieille Prune, Fassbind		4 cl	12,00
Calvados, Château du Breuil VSOP		4 cl	12,00
Armagnac, Prince D'Arignac XO		4 cl	14,00
Bailey Irish cream		4 cl	10,00
Ricard		4 cl	8,00
Grand Marnier		4 cl	11,00
Kirsch, Fassbind		4 cl	11,00
Eau de vie de Cerise du Vully, Le Petit Château, Simonet		4 cl	14,00
Limoncello		4 cl	6,00



## BOISSONS CHAUDES

	Prix
Ristretto	4,50
Espresso	4,50
Double Espresso	7,00
Café	4,50
Café au lait	4,90
Capuccino	5,20
Kusmi thé noir Anastasia	5,50
Kusmi thé noir Kashmir Tchai	5,50
Kusmi thé vert jasmin	5,50
Kusmi thé vert St Petersburg	5,50
Thé noir English Breakfast Twinings	5,20
Thé vert Twinings	5,20
Thé vert à la menthe fraîche	5,50
Tisane fleurs de camomille Sidroga	5,20
Tisane fleurs de tilleul Sidroga	5,20
Tisane verveine Sidroga	5,20

## JUS DE FRUITS

		Prix
Îris Nectar d'abricot du Valais	25 cl	6,00
Îris Jus de poire naturel du Valais	25 cl	6,00
Îris Jus de pomme du Valais	25 cl	6,00
Îris Jus de tomate du Valais	25 cl	6,00

## SIROPS

		Prix
Sirop citron	Monin	2,50
Sirop citronnelle	Monin	2,50
Sirop fraise	Monin	2,50
Sirop grenadine	Monin	2,50
Sirop menthe	Monin	2,50
Sirop pêche	Monin	2,50

## MINERALES

		Prix
Eptinger plate	0.50 L	6,50
Eptinger plate	1 L	10,50
Eptinger pétillante	0.50 L	6,50
Eptinger pétillante	1 L	10,50

## SOFTS DIVERS

		Prix
Coca-Cola	33 cl	5,50
Coca-Cola Zero	33 cl	5,50
Nestea lemon	33 cl	4,60
Nestea peach	33 cl	4,60
Red Bull	25 cl	6,20
Rivella Rouge	33 cl	5,90
Romanette Citron	33 cl	5,20
Romanette Pamplemousse	33 cl	5,20
Sanbitter	10 cl	6,20
Schweppes	20 cl	5,50





## COTÉ HISTOIRE



Le Beausite, dont le promoteur et premier propriétaire était Alfred Blanc, avocat à Fribourg fut édifié en 1904 dans le quartier ouvrier de Beaugregard.

Tête de ligne du tramway, ce bâtiment eu droit aux éloges du Conseil d'Etat qui, en délivrant sa première patente, soulignait « la belle architecture de ce bâtiment, ses vastes locaux entourés d'une plateforme et d'un jardin d'été ainsi que l'apport qu'il offrirait au développement de ce quartier ». C'était le 16 avril 1909.

Parmi les exploitants ayant marqué ce lieu, rappelons Béatrice Perler et Bernard Oberson qui lui ont redonné ses lettres de noblesse à la fin des années quatre-vingt. Puis Muriel et Patrick Hauser l'ont fait renaître de ses cendres et lui ont rendu sa réputation pendant plus de 17 ans avant de le remettre à leur tour.



[Carte](#)[Vins](#)[Boissons](#)[Histoire](#)[Chef](#)

## COTÉ CHEF



Du plus loin qu'il se souvienne, Franck Chouette, originaire d'Angers, a toujours su qu'il voulait cuisiner.

A 19 ans, il est appelé en extra à l'Hôtel de Crillon, il y restera plus de deux ans. Ainsi, il intègre pour la première fois une grande brigade auprès de Christian Constant et qu'il découvre les maisons étoilées qu'il ne quittera pas pendant dix ans. La rigueur lui est transmise par Claude Deligne et Philippe Legendre chez Taillevent. Puis vient la révélation chez Raymond Blanc qui lui donne sa passion et sa créativité au Manoir aux Quat'Saisons. C'est auprès des Frères Conticini à La Table d'Anvers qu'il apprivoise l'alchimie des saveurs. Enfin, avec Christian Bodiguel à bord du mythique Orient Express, il découvre la gastronomie mobile et ses exigences logistiques.



[Carte](#)[Vins](#)[Boissons](#)[Histoire](#)[Chef](#)

Le chef a ensuite enrichi sa carrière de séjours à l'étranger. Après avoir vécu en France, en Angleterre, aux Etats-Unis, en Russie, aux Caraïbes, en Italie et en Chine, il a décidé de poser ses casseroles et ses couteaux dans un lieu chargé d'histoire, Le Beausite à Fribourg.

Il vous propose ici une cuisine destinée à faire plaisir, une bistronomie française traditionnelle saupoudrée ici et là de souvenirs de ses voyages.

*Bonne dégustation!*

