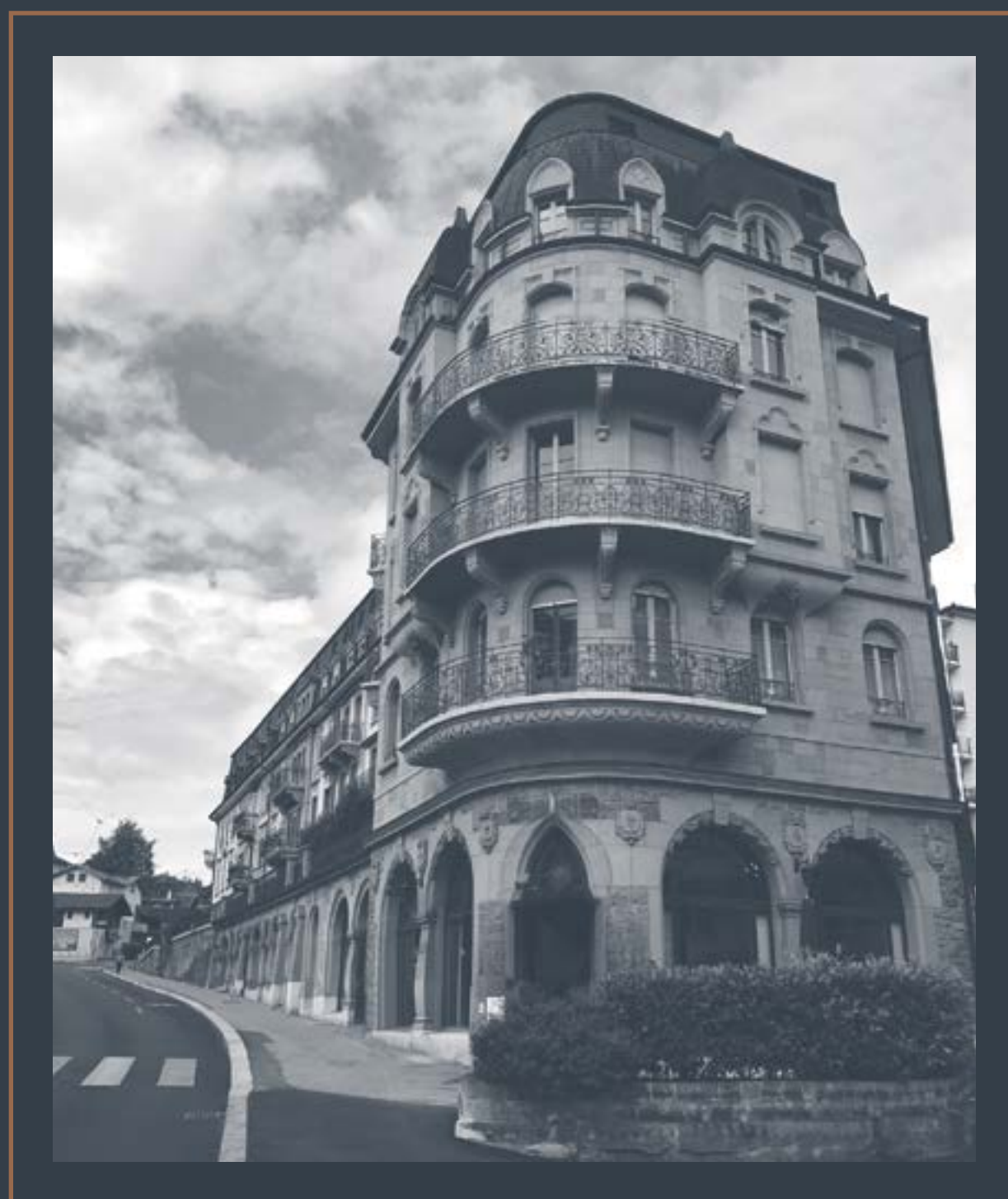




LE BEAUSITE

By Franck Chouette



LA CARTE

LES VINS

LES BOISSONS

—

CÔTÉ HISTOIRE

COTÉ CHEF





LE BEAUSITE

By Franck Chouette

LES ENTREES

selon vos envies en PLATS

Entrée / plat

Tartare de daurade royale, coulis de tomates vertes, espuma façon ceviche	26 / 52
Poulpe croustillant, déclinaison de chorizo, espuma de crustacés au paprika fumé	24 / 48
Tataki de thon au poivre de Tasmanie, julienne de concombre à la coriandre fraîche	24 / 48
Soupe de poissons parfumée à la cardamome verte, rouille maison, petits calamars sautés	22 / 44
Ravioles de langoustines et queues rôties	24 / 48
Foie gras mi-cuit maison au porto blanc, compotée de kumquats et oranges	24
Huîtres fine de claire Gillardeau N°3, demi-douzaine	36

LES POISSONS

Bouillabaisse traditionnelle	46
Risotto aux queues de langoustines rôties, brunoise de courgettes étuvées à l'huile d'olive, jus corsé de crustacés	44

OPTIONS VEGETARIENNES

Sur demande, le chef saura toujours vous faire plaisir



LES POISSONS ENTIERS

Daurade royale 1p, 500g	39
Loup de mer 1p, 500g	39
Loup de mer 2p, 1200g	90

CUISSON

Grillé

En croûte de sel, 35min d'attente

GARNITURE

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

LES VIANDES

Suprême de volaille rôti sur la peau, pommes
grenailles, chanterelles sautées, purée d'ail, réduction
de merlot 45

Cœur de filet de bœuf poêlé, mousseline de carottes
de sable, fricassée de légumes verts, frites maison, jus
de viande à la réduction de Xeres 53

Carré d'agneau vaudois rôti, croustillant à l'ail des ours,
caviar d'aubergines, artichauts violets façon barigoule,
jus de rôti réduit 56



LES FROMAGES

Sélection de fromages de Suisse et d'ailleurs 15

LES DESSERTS

Millefeuille à la pistache d'Iran torréfiée maison 14

Macaron framboise, crème légère à la fleur d'oranger,
sorbet framboise maison 16

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

Assortiment de glaces onctueuses et de sorbets
soyeux maison 5/boule

Sorbet yuzu maison 6.50/boule

PROVENANCES

Poisson : pêché en Atlantique Nord Est, Méditerranée ou
élevage selon arrivage - Volaille: France - Bœuf/agneau: Suisse

ALLERGIES

Notre personnel répond volontiers à toutes vos questions

TVA

Tous nos prix incluent la TVA





Champagne

Première Cuvée Brut	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Bruno Paillard		99
Première Cuvée Rosée	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Bruno Paillard		125
Blanc de Blanc Grand Cru	<i>Chardonnay</i>	Bruno Paillard		175
N.P.U. Nec Plus Ultra	<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Bruno Paillard	2002	360
Extra-Brut 737 Dégorgement Tar	<i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	Jacquesson et Fils		175
Moët & Chandon Imperial Brut	<i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	Moët et Chandon		98
Dom Perignon	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	Moët et Chandon	2009	290
R de Ruinart	<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Ruinart		130
Blanc de Blanc Grand Cru	<i>Chardonnay</i>	Bonnet-Gilmert		75
Brut Cuvée Initiale Grand Cru	<i>Chardonnay</i>	Domaine Jaques Selosse		230

Prosecco

Prosecco	<i>Glera</i>	Montelvini		58
----------	--------------	------------	--	----

Vin Blanc – Suisse

Canton de Genève

Sauvignon	<i>Sauvignon blanc</i>	Jean-Pierre Pellegrin	2020	77
-----------	------------------------	-----------------------	------	----

Canton de Berne

Sauvignon blanc	<i>Sauvignon blanc</i>	Anne-Claire Schott	2020	74
-----------------	------------------------	--------------------	------	----

Canton de Neuchâtel

Les Nonnes	<i>Chardonnay</i>	Domaine Saint-Sébastien	2017	98
------------	-------------------	-------------------------	------	----

Canton du Valais

Petite Arvine	<i>Petite Arvine</i>	Simon Maye et Fils	2020	88
---------------	----------------------	--------------------	------	----

Johannisberg l'Alizé – AOC	<i>Johannisberg</i>	Domaine Emery	2020	58
----------------------------	---------------------	---------------	------	----

La Coquine – AOC	<i>Chasselas, Petite Arvine, Pinot blanc</i>	Domaine Emery	2020 désirée	40
------------------	--	---------------	--------------	----

Dame de Sion – AOC	<i>Chasselas</i>	Les Fils de Charles Favre	2020	47
--------------------	------------------	---------------------------	------	----

Canton de Vaud

La Colombe, Brez, Grand Cru	<i>Chasselas</i>	Raymond Paccot	2020	48
-----------------------------	------------------	----------------	------	----

Les Vignerones	<i>Riesling élevé en amphore</i>	Domaine La Baudelière	2020	75
----------------	----------------------------------	-----------------------	------	----

Les Vignerones	<i>Riesling élevé en amphore</i>	Domaine La Baudelière	2020 désirée	54
----------------	----------------------------------	-----------------------	--------------	----



N'hésitez pas à nous demander nos vins de la « Grande Cave »

Vin Blanc – France

Bordeaux

Entre-Deux-Mers	<i>Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle</i>	Château Sainte-Marie VV	2021	44
-----------------	--	-------------------------	------	----

Bourgogne

Chablis 1 ^{er} Cru – La Fourchaun	<i>Chardonnay</i>	Domaine Alain Geoffroy	2018	75
Chablis – Moreau-Naudet	<i>Chardonnay</i>	Stéphane Moreau	2019	65
Chablis 1er Cru – Mont de Mili	<i>Chardonnay</i>	Domaine Simonnet-Febv	2018	44
Meursault	<i>Chardonnay</i>	Olivier Leflaire	2017	152

Côtes du Rhône

Condrieu – Grandes Chaillées	<i>Viognier</i>	Du Monteillet, S. Montez	2019	106
Côtes du Rhône	<i>Marsanne, Roussanne, Viognier</i>	Jean-Luc Jamet	2017	70
St-Joseph blanc	<i>Roussanne</i>	Pierre Gaillard	2019	38

Vallée de la Loire

Pouilly-Fumé, Clos des Chaudos	<i>Sauvignon blanc</i>	Serge Dagueneau & Filles	2019	62
--------------------------------	------------------------	--------------------------	------	----

Vin Blanc – Arménie

Voski	<i>Voskèak, Garandmak</i>	Zorah Wines	2018	69
-------	---------------------------	-------------	------	----

N'hésitez pas à nous demander nos vins de la « Grande Cave »

Vin Rouge – Suisse

Canton de Fribourg

Cuvée de l'Arzille	<i>Gamaret, Mara, Diolinoir</i>	Domaine Chervet	2019	67
--------------------	---------------------------------	-----------------	------	----

Canton de Genève

Empreinte Noire	<i>Gamay, Pinot noir, Cabernet Franc et Sauvig</i>	Jean-Michel Novelle	2020	77
Les Parcelles	<i>Gamay</i>	L. Villard	2020	48

Canton de Schaffhouse

Klettgau	<i>Pinot noir</i>	Markus Ruch	2020	78
----------	-------------------	-------------	------	----

Canton du Tessin

Quattromani	<i>Merlot</i>	Delea	2019	120
-------------	---------------	-------	------	-----



Canton du Valais

Clos de la Combettaz	<i>Pinot noir</i>	Maurice Zufferey	2020	60
Syrah de Chamoson	<i>Syrah</i>	Simon Maye et Fils	2020	80
Syrah de Chamoson VV	<i>Syrah</i>	Simon Maye et Fils	2019	102
Cornalin Quintessence	<i>Cornalin</i>	Benoît Dorsaz	2019	98
Dôle La Liaudisaz	<i>Dôle</i>	Marie-Thérèse Chappaz	2020	75
Clos de Tsampéhro	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Corin</i>	Clos de Tsampéhro	2015	185
Grain Noir	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot</i>	Marie-Thérèse Chappaz	2020	122
Cuvée Prestige	<i>Cabernet Sauvignon, Humagne rouge, Merlot, Pinot noir</i>	Les Fils de Charles Favre	2019	90
Rouge d'Enfer	<i>Cornalin, Diolinoir, Humagne rouge, Syrah</i>	Provins	2018	80
Onyx Noir	<i>Cornalin, Humagne, Gamaret</i>	Domaine Emery	2020	70
Gally	<i>Diolinoir, Gamay</i>	Jean-René Germanier	2018 désirée	44

Canton de Vaud

La Colombe, Exception, Girard	<i>Pinot noir</i>	Raymond Paccot	2017	98
-------------------------------	-------------------	----------------	------	----

N'hésitez pas à nous demander nos vins de la « Grande Cave »

Vin Rouge – France

Bordeaux

Château Monbrison	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Margaux	2016	98
Château Monbrison	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Margaux	2016 demi	45
Château Chasse-Spleen - Cru Bourgeois Exceptionnel	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	Moulis en Medoc	2015	120
Château Meyney, Cru Bourgeois Exceptionnel	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	St Estèphe	2012	98
Cos d'Estournel 2ème Cru Classé	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	St Estèphe	2010	425
Château Latour-Martillac – Cru Classé	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	Pessac-Leognan	2016	98
Château Lafont-Menaut	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	Pessac-Leognan	2018	65
Château Lynch-Bages 5ème Cru Classé	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Pauillac	2010	295
Les Griffons de Pichon-Baron	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Pauillac	2015	118

Bourgogne

Gevrey-Chambertin	<i>Pinot noir</i>	CAMUS Père & Fils	2015	80
Gevrey-Chambertin	<i>Pinot noir</i>	CAMUS Père & Fils	2014 demi	40
Volnay - Cuvée Jules	<i>Pinot noir</i>	Sainson-Rossignol	2015	62
Volnay - Cuvée Jules	<i>Pinot noir</i>	Sainson-Rossignol	2015	31



Côtes du Rhône

St-Joseph	<i>Syrah</i>	Du Monteillet, S. Montez	2020	80
Gigondas	<i>Grenache, Cinsault, Mourevèdre, Syrah</i>	Eric Ughetto	2019	66
Vacqueyras	<i>Grenache, Syrah</i>	Domaine Le Couroulu	2013	59
Domaine de La Janasse	<i>Grenache, Syrah, Mourevèdre, Cinsault</i>	Aimé Sabon	2018	99
Côte Rôtie Ampodium	<i>Syrah</i>	René Rostaing	2017	120
Côte Rôtie	<i>Syrah, Viognier</i>	Domaine Gallet	2013	130
Domaine La Martinelle	<i>Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan</i>	Corinna Kruse-Faravel	2018	48
Crozes-Hermitage	<i>Syrah</i>	Laurent Combier	2020	78

Vallée de la Loire

Sancerre Rouge	<i>Pinot noir</i>	François Crochet	2018	80
Saumur - Champigny	<i>Cabernet Franc</i>	Thierry Germain	2019	80

Vin Rouge – Italie

Piémont

Barolo Riva Rocca	<i>Nebbiolo</i>	Claudio Alario	2017	107
-------------------	-----------------	----------------	------	-----

Vénétie

Amarone della Valpolicella	<i>Corvina, Rondinella, Corvina Grossa</i>	Corte Sant'Alda	2012	148
Nodo d'Amore – Rosso Trevenezi	<i>Corvina, Merlot, Teroldego</i>	Farina	2018	65

Toscane

Moreccio - Bolgheri	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	Casa di Terra	2019	60
Maronea – Bolgheri Superiore	<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Casa di Terra	2013	118
Tinata – Tosacana IGT	<i>Syrah, Grenache</i>	Monteverro	2012	135

Vin Rouge – Monde

Arménie

Karasi	<i>Areni Noir</i>	Zorah Wines	2019	78
Yeraz	<i>Areni Noir</i>	Zorah Wines	2017	162



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

BIERES

Réf.				Prix
3001	Cardinal Blonde	Pression	30 cl	4,00
3002	Cardinal Blonde	Pression	50 cl	7,50
3007	Bière Panaché	Pression	30 cl	4,50
3105	Dr. Gab's Houleuse, Blanche, 5%	Bouteille	33 cl	8,50
3103	Dr. Gab's Ipanema, India Pale Ale, 6%	Bouteille	33 cl	8,50
3106	Dr. Gab's Pépite, Blonde Pale Ale, 4.8%	Bouteille	33 cl	8,50
3102	Feldschlössen (sans alcool)	Bouteille	33 cl	5,80

APERITIFS

			Prix
	Aperol Spritz		12 cl 12,00
	Italicus Royal		12 cl 18,00
	Ugo Spritz		12 cl 14,00
	Campari		4 cl 8,00
	Martini Blanc		4 cl 8,00
	Martini Rouge		4 cl 8,00
	Kir maison	Vin blanc, crème de cassis	1 dl 12,00
	Kir Royal maison	Champagne, crème de cassis	1 dl 16,00

VODKA

			Prix
	Belvedere	Pologne	4 cl 12,00
	Grey Goose	France	4 cl 12,00
	Stolichnaya	Russie	4 cl 8,00
	Beluga	Russie	4 cl 14,00
	Zubrowka DAB	Pologne	4 cl 10,00
	Zubrowka JESION	Pologne	4 cl 10,00

WHISKY - BOURBON

			Prix
	Ardbeg 10	Islay Single Malt	4 cl 13,00
	Caol Ila 12	Islay Single Malt	4 cl 11,00
	Lagavulin 16	Islay Single Malt	4 cl 13,00
	Laphroaig 10	Islay Single Malt	4 cl 11,00
	Port Charlotte 10	Islay Single Malt	4 cl 15,00
	Glenmorangie Nectar d'Or	Highlands Single Malt	4 cl 14,00
	Glenmorangie 18	Highlands Single Malt	4 cl 13,00
	Macallan 12, Double Cask	Highlands Single Malt	4 cl 15,00
	Oban Distiller's Edition	Highlands Single Malt	4 cl 16,00
	Nikka Coffey Grain	Japon, Single Malt	4 cl 13,00
	Akashi Meisei	Japon, Blended	4 cl 13,00
	Nikka Yoichi	Japon, Single Malt	4 cl 19,00
	Talisker Storm	Skye, Single Malt	4 cl 11,00
	Bulleit Frontier	Etats-Unis, Bourbon	4 cl 10,00
	Knob Creek, Patently Aged	Etats-Unis, Bourbon	4 cl 13,00
	Chivas Regal 12	Glasgow, Blended	4 cl 10,00
	Chivas Royal Salute 21	Glasgow, Blended	4 cl 26,00
	Johnnie Walker, Black Label	Glasgow, Blended	4 cl 10,00
	Johnnie Walker 18	Glasgow, Blended	4 cl 13,00
	D.U.C Triple Cask	France, Blended	4 cl 13,00



GIN

			Prix
Hendrick's	Royaume-Uni	6 cl	15,00
Bombay Sapphire	Royaume-Uni	6 cl	10,00
Tanqueray N° Ten	Royaume-Uni	6 cl	15,00
Mombasa Club	Royaume-Uni	6 cl	18,00
Crystal Swiss Gin	Suisse	6 cl	16,00
LVX Geneva Dry Gin	Suisse	6 cl	15,00
Geneviève, Gin des Mamies	Suisse	6 cl	15,00
Monkey 47	Allemagne	6 cl	20,00
Gin Sul	Allemagne	6 cl	20,00
Generous	France	6 cl	16,00
Jinzu	Japon	6 cl	15,00
Roku Gin	Japon	6 cl	15,00
Gin Mare	Espagne	6 cl	18,00
Nordés	Espagne	6 cl	15,00
Portofino	Italie	6 cl	20,00
Il Gin del Professore à la Madame	Italie	6 cl	20,00

GRAPPA

		Prix
AMA Grappa Amarone Riserva, Bertagnolli	4 cl	22,00
Grappa di Moscato Giallo, Bertagnolli	4 cl	14,00
Grappa Mille e una Notte, Donnafugata	4 cl	14,00

RHUM

		Prix
Zacapa 23	Hors d'âge, Guatemala	4 cl 12,00
Zacapa XO	Hors d'âge, Guatemala	4 cl 20,00
Diplomatico 12	Hors d'âge, Venezuela	4 cl 10,00
Don Papa	Philippines	4 cl 12,00
Clément 10	Vieux, agricole, Martinique	4 cl 10,00
HSE VSOP	Très vieux, agricole, Martinique	4 cl 10,00
Bumbu	Vieux Rhum, Barbade	4 cl 12,00
Plantation XO	Extra Old, Barbade	4 cl 15,00

SPIRITUEUX DIVERS

		Prix
Amaretto, Disaronno	4 cl	8,00
Cognac Hennessy XO	4 cl	29,00
Cognac Remy Martin VSOP	4 cl	10,00
Jägermeister	4 cl	8,00
Suze	4 cl	8,00
Tequila Silver Patron	4 cl	12,00
Tequila Clase Azul Reposado	4 cl	25,00
Tequila KAH Reposado	4 cl	15,00
Tequila Don Julio Blanco	4 cl	10,00
Williamine, Morand	AOP Valais	4 cl 9,00
Abricotine, Morand	AOP Valais	4 cl 9,00
Vieille Prune, Fassbind	4 cl	9,00
Calvados, Château du Breuil VSOP	4 cl	8,00
Armagnac, Prince D'Arignac XO	4 cl	10,00
Bailey Irish cream	4 cl	8,00
Ricard	4 cl	8,00
Grand Marnier	4 cl	8,00
Kirsch, Fassbind	4 cl	8,00
Eau de vie de Cerise du Vully, Le Petit Château, Simonet	4 cl	10,00
Limoncello	4 cl	6,00
Frangelico	4 cl	8,00



BOISSONS CHAUDES

	Prix
Ristretto	3,90
Expresso	3,90
Double Expresso	5,50
Café	3,90
Café au lait	4,30
Kusmi thé noir Anastasia	4,20
Kusmi thé noir Kashmir Tchai	4,20
Kusmi thé vert jasmin	4,20
Kusmi thé vert St Petersburg	4,20
Thé noir English Breakfast Twinings	4,20
Thé vert Twinings	4,20
Thé vert à la menthe	4,50
Tisane fleurs de camomille	4,20
Tisane fenouille	4,20
Tisane verveine	4,20

JUS DE FRUITS

		Prix
Îris Nectar d'abricot du Valais	25 cl	5,00
Îris Jus de poire naturel du Valais	25 cl	5,00
Îris Jus de pomme du Valais	25 cl	5,00
Îris Jus de tomate du Valais	25 cl	5,00

SIROPS

		Prix
Sirop citron	Monin	2,00
Sirop citronnelle	Monin	2,00
Sirop fraise	Monin	2,00
Sirop grenadine	Monin	2,00
Sirop menthe	Monin	2,00
Sirop pêche	Monin	2,00

MINERALES

		Prix
Eptinger plate	0.50 L	4,50
Eptinger plate	1 L	8,50
Eptinger pétillante	0.50 L	4,50
Eptinger pétillante	1 L	8,50

SOFTS DIVERS

		Prix
Coca-Cola	33 cl	4,90
Coca-Cola Zero	33 cl	4,90
Thé froid citron	33 cl	3,90
Thé froid pêche	33 cl	3,90
Rivella Rouge	33 cl	4,90
Elmer citron	33 cl	4,20
Sanbitter	10 cl	5,20
Schweppes	20 cl	4,50





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!

