

LES LIGOTS

SERVIS MIDI ET SOIR



Bienvenue chez **LIGOTS**, la table conviviale imaginée par **RACINE**.
Ici, nous mettons à l'honneur l'authenticité, le terroir et le plaisir d'être ensemble.

Pourquoi "Ligots" ? Parce qu'un ligot évoque un assemblage.
Un ensemble harmonieux de composants simples et bruts, réunis avec soin et cohérence. C'est précisément ce que nous souhaitons vous offrir : une sélection de mets à savourer, à combiner, à partager.

Notre cuisine se veut libre, vivante et profondément ancrée dans l'instant présent. Tous nos ingrédients sont produits à moins de 70 kilomètres de notre adresse. Des femmes et des hommes de confiance, engagés dans une démarche responsable, qui nous permettent de vous proposer une cuisine fraîche, éthique et porteuse de sens.

Installez-vous confortablement, laissez-vous guider.
Et surtout, bon appétit!

NOTRE ÉQUIPE :

EN CUISINE

Jérémie Cordier, Basile Chevalley, Lukas Navickas, Mickael Sansanes, Annabel Reinschmidt, Mohamed Adekpedjou, Kubrom Shambel, Federico Tota

EN SALLE

Vincent Ojea, Nadia Schweyer, Sylvie Desogus, Béatrice Salerno Maxime Cubeddu, Camille Bandorowicz

AU JARDIN

Cesar Lopez Palacios

DÉCOUVREZ NOS PRODUCTEURS :



LIGOTS FROID

Carpaccio de bœuf | sauce chimichurri 16.-

Poireaux vinaigrette | stracciatella fumée | jeunes pousses | graines 12.-

Tapenade de tomates | herbes du jardin | citron du jardin confit 13.-

Tataki de poisson | yogourt raifort | toast 14.-

Tartare (90 gr) | condiment ail noir | vieux gruyère | toast 17.-

Les crevettes bleues d'Argovie en persillades 18.-

Soupe froide de légumes du moment | croutons aux herbes 9.-

Trio de fromage d'alpage | chutney 10.-

LIGOTS CHAUD

Saucisse de veau façon rougail 16.-

Perche de Loë panée | mayonnaise à l'ail noir 21.-

Dahl de lentille aux fines herbes | tofu fumé | kimchi 17.-

Baguette gratinée | oignons caramélisés | cornichons | lard séché | fromage raclette 21.-

Malakoff | viande séchée | pickles de moutarde 15.-

La côte de bœuf à partager (800gr) | sauce BBQ maison | sel fumé (20 min d'attente) 68.-

ACCOMPAGNEMENTS :

Frites 6.-

Légumes du moment 5.-

Lentilles 5.-

Salade 4.-

Orge perlée 5.-

LIGOTS SUCRÉS

Macéré de fraises | herbes du jardin 9.-

Brookies | noisette | praliné 11.- (boule de glace en supplément 3.-)

Mousse au chocolat | éclats popcorn au caramel 10.-

Assortiment de macarons 15.-

Meringue double crème de Fribourg | Moutarde de Bénichon

Läckerli de Bâle | Raisinée de Vaud | Abricot du Valais

Hazelnut Milk (chocolat au lait Villars au lait tracé de Fribourg)

Glace (parfums du moment) 4,5.CHF par boule

ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS : SUISSE

RACINE LA TABLE

Le soir (dès le 21 mai)



Bienvenue chez Racine,

Ici, nous vous invitons à vivre bien plus qu'un repas : une véritable expérience. Laissez-vous porter, comme nous le sommes chaque jour par les femmes et les hommes qui cultivent, élèvent, cueillent et transforment les richesses de notre territoire.

Chez Racine, nous avons fait un choix fort et assumé :
ne jamais chercher au-delà de 70 kilomètres pour sélectionner nos produits.

Non par contrainte, mais par conviction. Car ce sont nos producteurs – maraîchers, fromagers, pêcheurs, boulangers, éleveurs – qui donnent tout son sens à notre cuisine. Grâce à leur savoir-faire, leur engagement, et leur attachement à cette terre, nous pouvons imaginer des assiettes qui racontent une histoire.

Notre ambition ?

Les mettre en lumière autrement. Leur donner une place à table. Ici, chaque produit a une origine, une histoire, un visage. Et c'est avec fierté que nous vous les présentons, jour après jour.

Notre menu évolue au gré des arrivages.

Pas de carte figée, pas de promesse saisonnière pré-écrite. Nous cuisinons l'instant, l'aujourd'hui, ce que la nature et nos partenaires ont à nous offrir. Ce que nous préparons ce soir, nous ne l'avons peut-être pas imaginé hier.

Alors, laissez-vous guider.

Faites-nous confiance, comme nous faisons confiance à celles et ceux qui nourrissent notre terre.

Car ici, tout commence à la racine. Et chaque bouchée, nous l'espérons, vous ramènera à l'essentiel.

Enfin, soyez sereins : nous veillons toujours à respecter vos allergies, intolérances ou restrictions.

Pour que l'expérience reste un plaisir, en toute tranquillité, la dernière commande est à 20h30.

IMMERSION

Servi en 5 étapes | 95.-

Assiette de fromage, cuisiné | 15.-

SENSATION

Servi en 7 étapes | 135.-

Assiette de fromage, cuisiné | 15.-