



BOCCARRA *l'histoire*

Au cœur de la ville de Bulle, **le Boccarra** est bien plus qu'un simple restaurant : c'est une rencontre entre les cultures, les saveurs et les émotions.

Né de la volonté de créer une expérience culinaire unique, notre établissement propose une cuisine fusion contemporaine, où l'élégance de la gastronomie japonaise se mêle à la richesse des saveurs méditerranéennes, subtilement relevées par des inspirations venues d'Amérique du Sud.

Chaque création est pensée avec soin pour éveiller les sens, surprendre le palais et faire de chaque visite une expérience culinaire singulière.

Installé dans un lieu emblématique de la ville, **le Café de la Gare**, fondé en 1872, cet établissement historique a longtemps été un symbole de la tradition gruérienne, notamment réputé pour ses fondues et son attachement aux produits du terroir.

Aujourd'hui, **le Boccarra** perpétue cet héritage en lui insufflant une nouvelle énergie. Dans un cadre élégant et contemporain, sublimé par une ambiance musicale soignée et un bar à cocktails, il devient un véritable lieu de vie où se croisent déjeuners d'affaires, soirées entre amis et moments d'exception.



ENTRÉES

• J A P A N E S E •

CHF

Soupe Miso 7,00

Soupe traditionnelle à base de pâte de soja, garnie de ciboulette, d'algues wakamé et de tofu, avec ou sans saumon

Usuzukuri de Poisson Blanc 16,00

Fines tranches de poisson blanc sublimées par une huile truffée, une sauce ponzu, des œufs de tobiko au yuzu, du citron vert, des herbes aromatiques et notre sel maison

Tataki de Thon 17,00

Thon délicatement saisi à l'huile de sésame, accompagné d'une réduction de miso et de sauce teriyaki, servi avec une salade wakamé

Kimuchi 17,00

Thon et saumon marinés dans une sauce kimuchi, accompagnés de citron vert, d'œufs de tobiko, de graines de sésame, edamame et masago arare

Ceviche Boccarra 20,00

Poisson blanc mariné dans un leche de tigré aux notes citronnées et épicées, accompagné de maïs croustillant et de paille de patate douce

Tempura Ebi 14,00

Crevettes en tempura, accompagnées de leur sauce spéciale

Salade Wakamé 6,00

Salade d'algues wakamé au sésame



• MEDITERRANEAN •

entrées

CHF

Cubes Méditerranéens (8 pcs) 12,00

Cubes croustillants de tapioca au fromage, accompagnés d'une sauce fumée artisanale

Perles au Fromage (6 pcs) 13,00

Délicates perles croustillantes au cœur fondant, préparées au fromage Gruyère

Ravioles du Sud (2 pcs) 14,00

Fines ravioles au fromage garnies de bœuf effiloché, servies avec une sauce pico de gallo et de la crème acidulée

Bruschetta aux Crevettes Épicées 18,00

Pain légèrement grillé, garni de guacamole, de crevettes épicées et de maïs croustillant

Trilogie de Textures 20,00

Burrata fraîche, grillée puis panée, accompagnée de tomate confite, de tomates séchées, de pétales de tomate fraîche, de basilic et de notre sel maison

Duo Gourmand Saumon & Bœuf 16,00

Saumon : Tacos de maïs garnis de saumon mariné, de mayonnaise japonaise, de ciboulette, de pickles d'oignon rouge et de notre sel maison

Bœuf : Tortilla de maïs crouillante garnie de bœuf effiloché artisanal, de guacamole crémeux, de fromage régional, de laitue croquante et de tomate fraîche



• Cocktails •

ChuHai

Shochu, eau pétillante, yuzu, violette

CHF

12,00

Mediterranean Mule

Gin infusé au romarin, Limoncello, ginger beer

12,00

Mojito

Rhum blanc, eau pétillante, menthe, citron, sucre de canne

12,00

Dolce Spritz

Aperol, Italicus, Prosecco, eau pétillante

12,00

Amaretto Sour

Amaretto, sirop de sucre, orange, citron frais

14,00

*Un classique ou un mocktail qui vous tient à coeur?
Notre Barman se fera un plaisir de le préparer à votre demande.*

COCKTAILS signature

Shiotsuki

Saké, jus de litchi, sirop de sésame maison, yuzu

CHF

16,00

Hokusai

Gin infusé au nori, umeshu, liqueur de yuzu, infusion de pencha

16,00

Sakura

Rhum blanc, crème de cassis, mangostan, citron

16,00

Goku

Whisky, Amaretto, liqueur de gingembre, yuzu

16,00

Hibana

Shochou infuse l'hibiscus, sirop piment maison, citron, poire, mangostan

16,00





Gins

	CHF
Gin Roku	14,00
Bombay Sapphire	13,00
Hendrick's	14,00
Adamvus	15,00
Gin Fino Porto	16,00

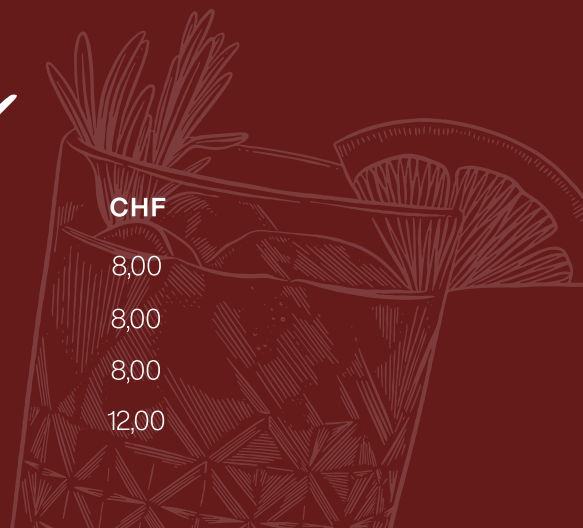
(supplement tonic 3 chf)

• APÉRITIFS •

	CHF
Martini (4cl)	8,00
Campari (4cl)	8,00
Ricard (4cl)	10,00

Digestifs

	CHF
Amaretto (4cl)	8,00
Limoncello (4cl)	8,00
Baileys (4cl)	8,00
Cognac (4cl)	12,00



Sangrias

Vin Mousseux (1L)

Vin Rouge (1L)

Vin Blanc (1L)

CHF

69,00

49,00

49,00



• Whisky •

Oban (4cl)

Nikka (Whisky Coffey) (4cl)

Jack Daniel's (4cl)

Glenfiffich (18 ans) (4cl)

Chivas Regal (12 ans) (4cl)

CHF

16,00

18,00

10,00

16,00

12,00





• *Ving* • BLANCS

VINS FRANÇAIS

Peplum

2024 - Saint-Paul-de-Fenouillet - France

CHF

62,00

Leos

2025 - Isle-sur-la-Sorgue - France

42,00

Domaine Fussiacus St. Veran

2024 - Bourgogne - France

59,00

VINS ITALIENS

La Bollina Gavi

2025 - Piémont - Italie

CHF

46,00

Walter Lodali Arneis

2025 - Piémont - Italie

51,00

Terra di Briganti Nato Nudo

2018 - Campanie - Italie

59,00





• Vins • BLANCS

VINS PORTUGAIS

CHF

Vila Nova Sauvignon

Casa de Vila Nova - Portugal

34,00

Vigno

Dão - Portugal

46,00

Vins ROSÉS

VINS FRANÇAIS

CHF

Studio by Miraval

2025 - Provence - France

62,00

Rosé de la Solitude

2025 - Bordeaux - France

42,00

VINS PORTUGAIS

CHF

Bal da Madre

Beira Interior - Portugal

46,00





VINS FRANÇAIS

Manoir de Gay

2019 Bordeaux - France

CHF

86,00

Les Pagodes de Cos

2020 - Bordeaux - France

119,00

Bastide des Songes

2021 - Herault - France

49,00

Domaine Thulon 1947

2021 - Beaujolais - France

69,00

Domaine Rolet Trouseau

2020 - Jura - France

66,00

Domaine des Bessons Prestige

2022 - Centre Val de Loire - France

64,00

Peplum

2023 - Languedoc-Roussillon - France

70,00

Peplum Carignan

2023 - Côtes Catalanes - France

110,00

Peplum Prestige

2012 - Côtes Catalanes - France

129,00



VINS ITALIENS	Tenuta San Guido Guidalberto <i>2022 - Toscana - Italie</i>	CHF 97,00
	Marchese Antinori Riserva <i>2022 - Toscana - Italie</i>	109,00
	Serra Ferdinanda <i>2019 - Sicilia - Italie</i>	63,00
	Walter Lodali Dolcetto (2024) <i>2024 - Piémont - Italie</i>	59,00
VINS ESPAGNOLS	Rosum Crianza <i>2021 - Toro - Espagne</i>	CHF 53,00
	Vino de Paraje Tesin de la Campana <i>2020 - León - Espagne</i>	63,00
VINS PORTUGAIS	Calvo Reserva <i>Douro - Portugal</i>	CHF 69,00
	LV <i>Douro - Portugal</i>	48,00

• BIÈRES •

PRESSION

	CHF
Blonde Helvetic (25cl)	4,80
Blonde Helvetic (50cl)	7,60
Blanche Valaisanne (30cl)	5,20
Blanche Valaisanne (50cl)	7,90
Valaisanne Pale Ale (30cl)	6,40

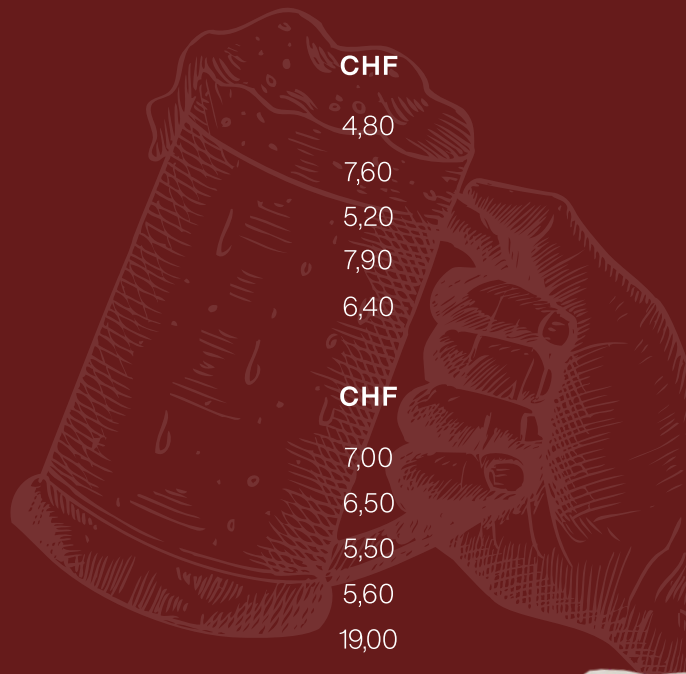
BOUTEILLE

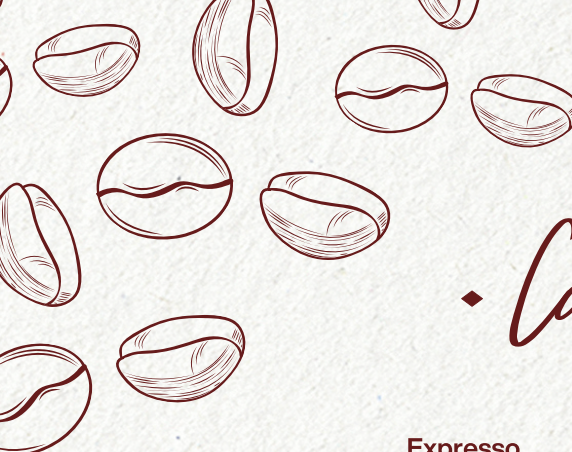
	CHF
Desperados (33cl)	7,00
1664 Blanche (33cl)	6,50
San Miguel (33cl)	5,50
Valaisanne 0.0% (33cl)	5,60
Sake Mio (30cl)	19,00

• Minérales •

	CHF
Eau Plate (40cl)	4,90
Eau Plate (80cl)	7,90
Eau Gazuese San Pelegrino (50cl)	5,40
Coca-Cola (33cl)	4,50
Coca-Cola Zero (33cl)	4,50
Sprite (33cl)	4,50
Sinalco (33cl)	4,30
Thé Froid Maison (48cl)	5,50
Limonade Maison (48cl)	5,50
Kombucha Carpe Diem (33cl)	6,50
Fever Tree tonic/Lemon/Ginger (20cl)	5,50

Minérales





• Cafés & Chauds •

	CHF
Expresso	4,00
Double Expresso	5,50
Capuccino	6,00
Latte Macchiato	6,50
Chocolat Chaud	6,50
Thé	5,00

SUIVEZ-NOUS SUR LES
RÉSEAUX SOCIAUX



Merci d'informer notre équipe de toute **allergie ou intolérance alimentaire avant de passer votre commande.*