

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



• M E D I T E R R A N E A N •

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



Nos Créations SUSHI



Uramaki Saumon (8pcs) CHF 18,00

*Saumon, mangue, concombre
et sésame*

Uramaki Philadelphia (8pcs) CHF 19,00

*Saumon, mangue, philadelphia, avocat
et sésame*

Uramaki Tuna Spicy (8pcs) CHF 22,00

*Thon épicé, shichimi, mayonnaise japonaise,
œufs de tobiko et avocat*

Uramaki Ebi (8pcs) CHF 19,00

*Crevettes en tempura, mayonnaise japonaise, masago
arare, œufs de tobiko, ciboulette et avocat*

Futomaki Yasai (8pcs) CHF 16,00

Rouleau végétarien garni de légumes et de fruits



Hot Saumon (8pcs) CHF 22,00

*Rouleau en tempura garni de fruits et de fromage
philadelphia, nappé d'une sauce teriyaki*

Hot Spicy Tuna (8pcs) CHF 23,00

*Rouleau en tempura garni d'un tartare de thon épicé
et d'œufs de tobiko*

Ebi Hot Roll Tempura (8pcs) CHF 26,00

*Rouleau en tempura garni de saumon et de crevettes,
accompagné d'une mayonnaise épicée et d'œufs de tobiko*

Combo Hot's Boccarra (16pcs) CHF 38,00

Assortiment surprise sélectionné par le Chef

GUNKANS



	CHF
Gunkan Saumon (2pcs) <i>Saumon, œufs d'ikura, wakamé et citron vert</i>	14,00
Gunkan Shiro (2pcs) <i>Poisson blanc, paille de patate douce, mayonnaise à l'encre de seiche, graines de sésame et gingembre</i>	12,00
Gunkan Thon Spicy (2pcs) <i>Tartare de thon relevé au shichimi, mayonnaise épicée et œufs de tobiko</i>	17,00



	CHF
Gunkan Foie Gras (2pcs) <i>Thon et foie gras, accompagnés d'oignon rouge confit, de fleur de sel maison et d'une sauce teriyaki</i>	24,00
Combo Gunkans Boccarra (6pcs) <i>Assortiment surprise sélectionné par le Chef</i>	39,00

SUSHI to Sashimi

	CHF
Combo Sashimi (12 pcs) <i>Assortiment de sashimis</i>	26,00
Combo Sushi & Sashimi (22 pcs) <i>Sélection de hosomakis, uramakis, gunkans, nigiris et sashimis</i>	42,00
Combo Boccarra (22 pcs) <i>Assortiment surprise sélectionné par le Chef</i>	48,00





Esprit du Sud



Prime Rib de Porc aux Herbes

Prime rib grillé, accompagné d'un risotti crémeux au bacon fumé et de champignons frais

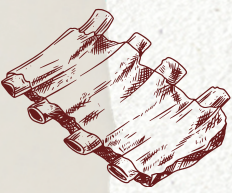
CHF

38,00

Confit de Canard, sauce à la Bergamote et Risotto Poire & Noix

Cuisse de canard cuite à basse température, accompagnée d'une sauce à la bergamote et d'un risotto crémeux au fromage régional, à la poire et aux noix

48,00



Risotto au Bleu de Gruyère & Filet Mignon de Boeuf

Risotto crémeux au Bleu de Gruyère, accompagné de fines lamelles de filet mignon grillé et d'herbes fraîches

52,00

Steak Frites, Café de La Gare ★

Steak grillé, servi avec des frites croustillantes et une sauce café de Paris

32,00



Carré d'Agneau à la Menthe

Carré d'agneau accompagné d'une sauce à la menthe, d'une purée de pommes de terre et de mini-légumes

54,00



Cabillaud au Beurre Blanc

Filet de cabillaud accompagné de tomates confites, d'oignons grillés et de mini-légumes

36,00



Poulpe Noir – Mer & Mystère

Poulpe cuit à basse température, servi avec une purée de patate douce violette, des tomates confites et une sauce à l'encre de seiche

52,00



Polenta Crémeuse Truffée

Polenta crémeuse parfumée à la truffe, accompagnée de champignons sautés et d'un croustillant d'ail et de poireau

25,00

Risotto aux Champignons

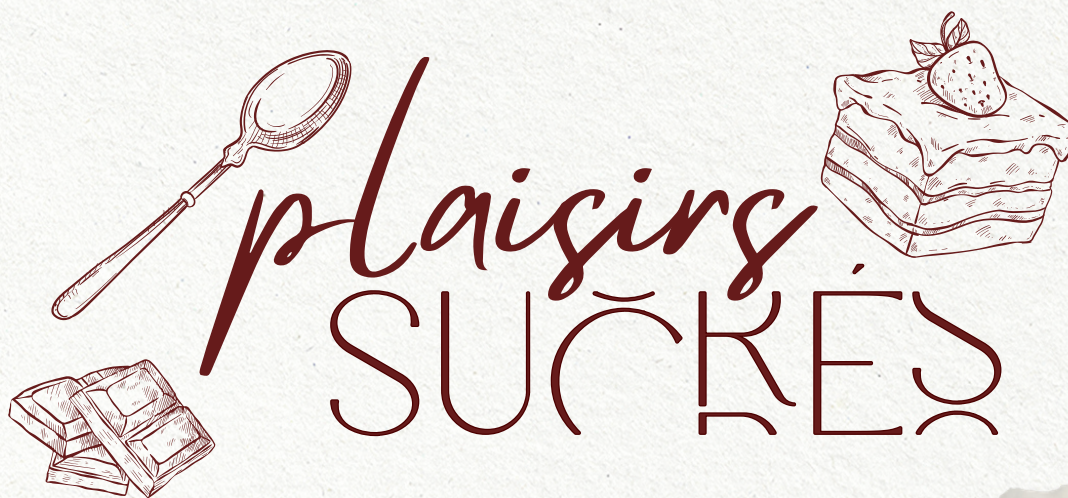
Risotto crémeux au riz Arborio, accompagné de champignons sautés et d'un émincé de légumes grillés

24,00

Spaghettis au Homard (2p)

Spaghettis nappés d'une onctueuse sauce aux crustacés, accompagnés de crevettes et de homard

84,00



Tiramisu Boccarra

CHF

14,00

Tarte au Citron & Yuzu

14,00

Figues Rôties, Ricotta de Brebis & Marsala

19,00

Mousse au Chocolat Boccarra

11,00

Rehaussée d'une délicate touche d'huile de truffe et de fleur de sel

desserts

SUIVEZ-NOUS SUR LES
RÉSEAUX SOCIAUX



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