



R E S T A U R A N T

L A C U S T R E

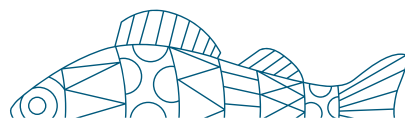
Etre l'artisan d'une bonne table, c'est partager les émotions d'un repas réussi. Nous vous invitons à découvrir notre cuisine où tout est élaboré sur place: du pain à la gourmandise.

Vous trouverez dans plusieurs de nos plats des aliments certifiés biologiques et nous proposons à la vente notre «pain frais bio aux céréales» fabriqué dans notre fournil.

Selon la saison et les conditions de pêche, nous pourrions vous proposer des perches ou féra du lac.

LE PETIT PLUS: le restaurant Lacustre est ouvert toute l'année et son équipe est à disposition pour accueillir vos séminaires, mariages ou anniversaires et élaborer avec vous un menu sur mesure.

LES ENTRÉES



- Mesclun de salade de jeunes pousses, tagliatelles de légumes CHF 7.-
- Anchois de Collioure «en toute simplicité», toasts grillés et son beurre aux algues CHF 13.-
- Moules grillées à la plancha, vinaigrette à l'Espelette CHF 15.-
- Viande de bœuf séchée du Valais IGP, pain grillé et son beurre maison CHF 18.-
- Escalope de foie gras cuit au sautoir aux miel et figues CHF 25.-
- cassolette de champignons des bois et chanterelles à la crème persillée et porto CHF 25.-

LES MENUS

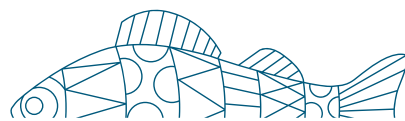
DU CÔTÉ DES ENFANTS (jusqu'à 8 ans)

- Menu Petit Baigneur (filets de perches et frites), et boule de glace CHF 15.-

Provenance des viandes: Bovine Suisse | Tous nos poissons sont issus de pêche sauvage.

VOUS ÊTES ALLERGIQUES? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

LES PLATS



DU CÔTÉ VÉGÉTARIEN

- Tatin d'aubergines ,poires et oignons confits CHF 33.-

DU CÔTÉ DE LA FERME

- Filet de bœuf rassis sur os, béarnaise façon Lacustre CHF 49.-
- sertit avec ratatouille et frites.

DU CÔTÉ DU LAC ET DE LA MER

- Calamars frais grillés à la plancha, servis entiers, ratatouille provençale et duo de riz sauvage CHF 35.-
- Nos traditionnels filets de perche façon Lacustre (210 gr) servis avec frites et sauce tartare: CHF 39.-
 - «Provençale»: ail persil et tomates
 - «Meunière»: beurre noisette persil haché et filet de citron
 - «Citronnés»: crème de citron confit
- Filets de perche du lac meunière selon la pêche du jour CHF 49.-

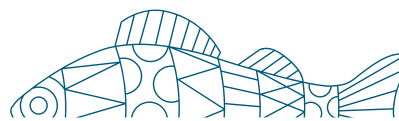
Nos Fondues artisanales de la Brévine

- . La traditionnelle CHF 25.-
- . La fondue calvinus CHF 27.-
- . La fondue sans alcool CHF 27.-
- . La fondue aux chanterelles CHF 30.-

Provenance des viandes: Bovine Suisse | Tous nos poissons sont issus de pêche sauvage.

VOUS ÊTES ALLERGIQUES? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

LES DESSERTS



DU CÔTÉ DES GOURMANDS

- Meringue maison servie avec sa crème chantilly CHF 9.-
- Mousse au chocolat noir Valrhona 55% CHF 11.-
- Crumble fraise et framboise des bois CHF 11.-
- Nos glaces et sorbets : Demander les parfums du moment CHF 4.-/boule

- Coupe Danemark avec glace vanille et chocolat chaud CHF 12.-
- Coupe Moka Glacé: crème glacée au café froid et crème chantilly CHF 12.-
- Coupe Colonel: sorbet citron et vodka CHF 12.-

Tous nos desserts sont fait maison, sans additif ni poudre

VOUS ÊTES ALLERGIQUES? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.