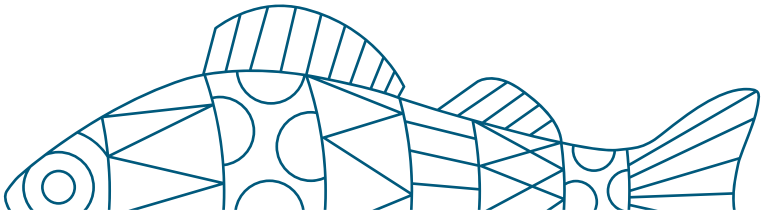


# RESTAURANT LACUSTRE

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, en passant par le lard fondant ou la parillade de crustacés.

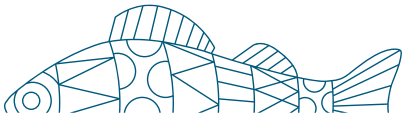
Vous trouverez dans plusieurs de nos plats des aliments certifiés biologiques et nous proposons à la vente notre «pain frais bio aux céréales» fabriqué dans notre fournil.

Selon la saison et les conditions de pêche, nous pourrons vous proposer des perches du lac, du brochet et des ombles chevalier.

---

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 ENTREES



- Mesclun de salade de jeunes pousses, tagliatelles de légumes — CHF 7.–
- Soupe de poissons du lac Léman, croûtons grillés — CHF 11.–
- Anchois de Collioure «en toute simplicité», toasts grillés et son beurre aux algues — CHF 13.–
- Couteaux grillés à la plancha, persillade et huile de noix du pays — CHF 15.–
- Moules grillées à la plancha, vinaigrette à l'Espelette — CHF 15.–
- Tartare de féra du Léman fumée aux agrumes et soja, toasts briochés — CHF 15.–
- Viande de bœuf séchée du Valais IGP, pain grillé et son beurre maison — CHF 18.–

# LES MENUS

## DU CÔTÉ DES ENFANTS (jusqu'à 8 ans)

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

Provenance des viandes: bœuf de 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

- Risotto al dente aux champignons des bois, tuiles au vieux parmesan — CHF 27.–
- Tarte fine au caviar d'aubergine et tomates confites, tagliatelles croquantes de légumes au miel du pays — CHF 29.–

## DU CÔTÉ DE LA FERME

- Tartare de bœuf coupé au couteau, tomates confites, copeaux de vieux parmesan, mesclun de salade, pommes frites — CHF 35.–
- Croustillant de veau à l'orientale aux épices douces, purée de carotte au cumin, riz sauvage — CHF 35.–
- Filet de bœuf piqué au romarin cuit en basse température, mousseline de panais. Gnocchis aux truffes — CHF 47.–

## 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.–
- Filets de féra du Léman cuits à l'unilatérale, beurre meunière et riz sauvage aux herbes, légumes du jour — CHF 37.–
- 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
- Assiette Lacustre servie avec bruschetta à l'huile d'olive et féra fumée, couteaux grillés à la plancha, moules grillées, parmentier de poisson et mesclun de salade — CHF 49.–
- Filets de perche du lac meunière selon la pêche du jour — CHF 49.–

Provenance des viandes: veau et bœuf de 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 maison | CHF 9.– |
| • Coupelle de griottes au kirch, production Lacustre | CHF 9.– |
| • Mousse au chocolat noir Valrhona 55% | CHF 11.– |
| • Salade d'ananas mariné à la vanille, sauce caramel beurre salé | CHF 11.– |
| • Verrine framboise, fruits de la passion et crumble | CHF 11.– |
| • Tartelette au citron, crème fouettée et éclats de meringue | CHF 13.– |
| • Nos glaces maison: chocolat, vanille, caramel beurre salé | CHF 4.–/boule |
| • Nos sorbets maison: mangue, framboise, citron, pamplemousse rose Puech le haut | 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 faits maison | Supplément chantilly: CHF 1.30

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.