

# M E

# N U

ETE

2021



## ENTRÉES

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | Salade verte de saison   | 7.-       |
|    | Tataki de filet de boeuf<br>brunoise de tomate, sauce thaï - agrume<br>frites de PDT douce                       | 21.- 42.- |
|    | Saladine de perchettes de Loë<br>au pesto de roquette  | 16.- 31.- |
|   | Salade chèvre chaud de Botterens<br>sur toast de pain d'épices au miel terreau<br>d'olive noire, gel citron-thym | 16.- 26.- |
|    | Tartare de boeuf<br>moyen ou fort  | 16.- 32.- |
|    | Tartare de saumon des Grisons<br>Framboise, citron vert<br>Philadelphia et coulis de roquette                    | 17.- 34.- |
|   | Trio de tomates - Mozzarella<br>gazpacho de concombre<br>citron et miel, croûtons brioché                        | 15.- 26.- |

## PLATS

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|  | Sashimi de Thon<br>sauce teriyaki &<br>taboulé  | 20.- 39.- |
|  | Roastbeef et ses condiments<br>sauce tartare<br>pommes frites   | 29.-      |
|  | Epaule d'agneau de Cheyres<br>aux épices de cajun, tzatziki à la menthe<br>méli-mélo de PDT rôtie, légumes glacés | 33.-      |
|  | Filet de boeuf Suisse Black Angus<br>sauce au Bleu de Fribourg<br>grenailles rôties, méli-mélo de légumes         | 52.-      |

## VÉGÉTARIENS

|   |   |      |
|---|---|------|
|   | Poke bowl detox végé<br>au tofu d'Orsonnens | 30.- |
|---|---|------|

## LES CLASSIQUES

|   |   |       |
|---|---|-------|
|    | Filets de perches de Loë<br>origine Suisse grillées façon meunières<br>beurre citronné des « Lacustres »                                  | 39.50 |
|   | Cordon Bleu maison 350gr<br>au jambon de la borne et Maréchal<br>pommes frites  | 36.-  |
|   | Le Burger des Lacustres<br>pain maison, lard, oignons confits<br>bruschetta de tomate, Maréchal<br>pommes frites et salade                | 28.-  |
|   | Double 400gr  | 36.-  |
|   | Fondue Lacustres<br>de boeuf 1 <sup>er</sup> choix<br>bouillon de vin rouge, 4 sauces et frites<br>dès 2 pers / par pers. 200gr de viande | 42.-  |
|   | Supplément viande : 100gr   | 7.-   |
|    | Fondue Pêcheur<br>bouillon thaï aux légumes<br>4 sauces avec riz ou frites<br>dès 2 pers / par pers 200gr de divers poissons              | 42.-  |

## DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| Crème brûlée à la vanille                                | 13.-  |
| Fondant au chocolat<br>sur lit de caramel au beurre salé | 13.-  |
| Tiramisù du chef   | 12.-  |
| Café ou Thé groumand                                     | 15.50 |