






N O S T A P A S

Edamame 	9.00
Bruchettas de tomates (6pcs)	8.50
Boulettes de bœuf tex-mex 	11.-
Planchette tomme et saucisson  	12.50
Croquettes au Vacherin 	11.-

N O T R E P R O G R A M M E

Les derniers JEUDI des mois de mars, avril, septembre & octobre
AUX LACUSTRES

SOIREE JUKEBOX HEROE

PRIX OLD TIME SUR UN PLAT ET PLUSIEURS BOISSONS

Prends un balle & choisi 3 chansons- Piste de danse dès 21h30

- Sa 6 juin** Soirée Jazz en collaboration avec
SWING IN THE WIND au **RIPPER BAR**
- Sa 20 juin** **WHITE-SESSION** Concert rock-pop **THE BANK**
dès 16h **Défilé Caro-line.ch** & bar à GIN & Fever Tree
- Ve 3 juillet** **Soirée Pataclette** au **RIPPER BAR**
Concert **Caravane Mango**
- Je 23 juillet** **BRAZIL NIGHT** au **RIPPER BAR** avec **Grillades**
Concert
- Sa 1^{er} août** **Fête National**
21h30 Cortège aux lampions
22h Feux d'artifices
- Lu 10 août** **JAZZ NEW ORLEANS** au **LACUSTRES**
Concert **New Orleans Hot Shots**
- Je 20 août** **Soirée CAT & Jane** Cervelas griller self made
Concert **Uptown Lights Band** au **Ripper Bar**
- Di 30 août** **Tournoi de pétanque** en doublette

N O S E N T R E E S

Vorspeisen

Salade verte de saison

Grüner Saison-Salat  

7.-

Salade d'asperges aux morilles sur lit de crumble d'olives

Spargelsalat mit Morcheln auf einem Bell aus Oliven Bröckel

18.50

Potage carottes – gingembre aux pommes séchées 

Karotten-Ingwer-Suppe mit getrockneten Apfelstückchen

11.50

Sauté de crevettes à la noix de coco

sur lit d'endives au pamplemousse  

*Sautierte Krevetten mit Kokosnuss-Splittern
auf Chicoréebett und Grapefruit*


17.-

1/2 Tartare de bœuf avec toasts 

1/2 Rindstatar mit Toast

16.-

Saladine gourmande de perchettes de Loë d'origine Suisse


au pesto de roquette 

*Schlemmersalat mit Eglifilets de Loë Schweizer Herkunft
und Rucola-Pesto*

18.50

NOS VEGES

Vegetarisch

Risotto au champagne, mascarpone et asperges
Champagner-Risotto mit Mascarpone und Spargel  **26.50**

NOS KIDS MENU

avec un jouet
mit einem Spielzeug

Chicken nuggets, frites 
Poulet-Nuggets, Pommes frites **14.-**

1/2 Perches meunières, légumes et frites
1/2 Portion Eglifilets Müllerin-Art, Gemüse und Pommes frites  **17.50**

1/2 Steak café de paris, pommes frites et légumes
1/2 Portion Rindersteak Café de Paris 
Gemüse und Pommes frites **19.50**

ENTRE LACS & MERS

Fischgerichte

- Saladine gourmande de perchettes de Loë d'origine Suisse
au pesto de roquette
*Schlemmersalat mit Eglifilets de Loë Schweizer Herkunft
und Rucola-Pesto*  **28.50**
- Friture de palée du lac aux fines herbes
sauce tartare & salade verte*
Frittierte Fellchen vom Neuenburgersee   
Tartarsauce und grüner Salat **30.50**
- Pavé de saumon des grisons snacké côté peau sauce au safran
fribourgeois et champagne, pak choi et riz  **39.50**
*Lachsfilet aus Graubünden auf der Hautseite gegrillt mit
Safransauce und Champagner, auf Reis und Pak choi*
- Filets de perches de Loë d'origine Suisse grillés
façon meunières beurre citronné des « Lacustres » salade verte*
*Eglifilets de Loë Schweizer Herkunft nach Müllerin-Art
mit Zitronenbutter und grünem Salat*  **39.50**
- Fondue « Pêcheur » bouillon Thaï
4 sauces avec riz ou frites
dès 2 pers. / par pers. 200gr divers poissons
Fischfondue Bouillon «Thai» 
4 Saucen, dazu Reis oder Pommes frites
ab 2 Pers. / pro Pers. 200gr verschiedene Fische **42.-**

* Ces mets sont servis avec pommes frites, pommes nature ou riz

* diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes frites, Salzkartoffeln oder Reis

NOTRE MENU

Salade d'asperges aux morilles
Sur lit de crumble d'olives
Spargelsalat mit Morcheln
Auf einem Bell aus oliven Bröckeln






Filets de perches de Loë d'origine Suisse
Grillés façon meunières
Beurre citronné des « Lacustres »
Eglifilets nach Müllerin-Art, Zitronenbutter
Pommes frites

Crumble pommes-poires
Avec sa crème fraîche à la cannelle
Apfel-Birnen-Crumble
Mit zimtiger Crème fraîche

62.-

NOS VIANDES

Fleischgerichte

- Osso Buco de boeuf de la broye façon tessinoise
Polenta integrale d'Ascona crémeuse au Vacherin fribourgeois  **36.-**
Ossobucco vom Rind Tessiner Art
Vollkorn-Polenta aus Ascona mit Vacherin fribourgeois verfeinert
- Cordon Bleu maison au jambon de la borne et
Maréchal 350gr, pommes frites  **35.-**
Hausgemachtes Cordon Bleu mit geräuchertem Beinschinken
und Maréchal-Käse 350gr, Pommes frites
- Entrecôte de bœuf, beurre des « Lacustres »
avec légumes et frites, riz ou pâtes
Rindshuftsteak, Butter-Sauce « Lacustres »
mit Gemüse, Pommes frites, Reis oder Teigwaren **39.-**
- Steak tartare de bœuf des Lacustres *moyen ou fort*
avec toast & frites 
Tatar von feinstem Schweizer Rindfleisch medium oder scharf
mit Toast und Pommes frites **32.-**
- Fondue « Lacustres » de bœuf 1^{er} choix
au bouillon de vin rouge, 4 sauces & frites  
dès 2 pers. / par pers. 200gr viande
suppl. viande : 100gr
Rinds-Fondue « Lacustres » 1. Wahl
Rotwein-Bouillon, 4 Saucen, Pommes frites
ab 2 Pers. / pro Pers. 200g **39.-**
Suppl. Fleisch :100gr **7.-**

N O S B U R G E R S

avec nos pains maison à la farine fribourgeoise
mit unseren hausgemachten Broten (Mehl aus Fribourg)

Beef Burger

Lard, oignons confits, salade, bruschetta de tomates,
Maréchal, sauce barbecue maison, frites et salade

Beef-Burger

*Speck, Zwiebeln, Salat, Tomaten-Bruschetta, Maréchal-Käse
hausgemachte Barbecue-Sauce, Pommes frites und Salat*


27.50

Double Beef Burger 400gr

36.-

N O S D E S S E R T S M A I S O N

Hausgemachte Desserts

Crème brûlée aux fruits de la passion <i>Crème brûlée Passionsfrucht</i> 	11.50
Crumble pommes–poires avec sa crème fraîche à la cannelle <i>Apfel-Birnen-Crumble mit zimtiger Crème fraîche</i>	11.50
Fondant au chocolat accompagné de son coulis à l'orange amère <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Bitterorangen-Coulis</i>	12.-
Tiramisu du Chef	12.-
Café ou Thé gourmand <i>Kaffee oder Tee mit einer Auswahl an Mini-Desserts</i>	15.-