

Les spécialités maison Spezialitäten des Hauses

Steak tartare de boeuf Lacustres (moyen ou fort) avec toast 200g 28.00
 Rinds-Steak Tartar Lacustres (medium oder scharf) mit Toasts
 avec/mit Frites 31.00

⊗ Fondue Lacustres de boeuf 1^{er} choix, bouillon, 200g de viande, 4 sauces, frites 39.00
 Fondue Lacustres mit Rindfleisch, 1^{er} choix 7.00
 200g Fleisch Bouillon, 4 Saucen, Pommes-Frites supplément viande:100g
 ab 2 pers/pro Pers. supplément Fleisch:100g

⊗ Fondue Pêcheur, bouillon, divers poissons 39.00
 4 sauces, riz ou frites
 Fischer-Fondue, Bouillon, Verschiedene Fische
 4 Saucen, Reis oder Pommes-Frites ab 2 pers/pro Pers.

Nos desserts maison Dessert des Hauses

⊗ Assiette de fromages 9.50
 Käse-Teller

⊗ Mousse au Toblerone et fruits de saison 11.00
 Toblerone-Schaum und Saison-Früchte

⊗ Salade de fruits à la menthe 11.00
 Mit Münzen aromatisierter Fruchtsalat

⊗ Crème brûlée à la fève tonka 11.00
 Gebrannte Crème an Tonka-Bohnengeschmack

Fondant au chocolat, coulis de framboises 11.00
 Schokoladenkuchen, Himbeeren-Coulis

Tarte tatin caramel au beurre salé et glace vanille 12.00
 Tarte Tatin an gesalzener Caramel-Sauce und Vanille-Glace

⊗ sans gluten

Les entrées Vorspeisen

⊗ Salade verte de saison 6.50
 Grüner Salat je nach Saison

⊗ Petite salade mêlée 8.50
 Kleiner gemischter Salat

⊗ Potage exotique à la mangue épicée 11.00
 Exotische Suppe mit würziger Mango

⊗ Saladine de perchettes, vinaigrette basilic 14.50
 Eglifilets auf Salatbett an feiner Basilikum-Vinaigrette

Grillé de chèvre au miel sur bouquet de salade 14.50
 Grillierter Ziegenkäse mit Honig auf Salat gebettet

⊗ Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, copeaux de vieux gruyère et rucola 16.00
 Rinds-Carpaccio an Trüffelöl mit alten Greyerzerkäse-Spänen und Rucola

⊗ Tartare de thon aux dés de fenouil et ciboulette 16.00
 Thunfish-Tartar mit Fenchel und Schnittlauchwürfeln

Croûte aux morilles à l'Armagnac 19.00
 Morchel-Schnitte à l'Armagnac

Terrine de foie gras maison aux figues, chiffonnade de salade 19.00
 Hausgemachte Entenleberterrinerne mit Feigen und Salat

Le Végé Vegetarisch

⊗ Risotto aux fèves, champignons et mascarpone 22.00
 Risotto mit Saubohnen, Pilzen und Mascarpone

Croûtes aux morilles à l'Armagnac 30.00
 Morchel-Schnitte à l'Armagnac

Kids menu (avec un jouet, mit einem Spielzeug)






Chicken nuggets, pommes frites (Nuggets + Frites) 14.00

1/2 Perches meunières, légumes et pommes frites 17.50
 1/2 Portion Eglifilets, Gemüse und Frites)

⊗ 1/2 Steak de boeuf, légumes et pommes frites 18.00
 1/2 Rindsteak, Gemüse und Pommes - Frites





⊗ sans gluten

Entre Lacs et Mers Fischgerichte

-  Saladine de perchettes, vinaigrette basilic 23.50
Eglifilets auf Salatbett an feiner Basilikum-Vinaigrette
-  Friture de palée sauce tartare, salade verte* 29.50
-  Frittierte Felchen mit Tartarsauce mit Grüner Salat
-  Filets de bondelle grillés, sauce vierge (dés de tomates, cerfeuil, persil, ail 32.50
et échalotes)*
Gegrillte Felchenfilets mit feiner Sauce (Tomatenwürfel, Kerbel, Petersilie
Knoblauch und Schalotte)
-  Sauté de crevettes provençale flambées à l'absinthe, riz basmati et légumes 34.00
Gebratene Garnelen nach provenzialische Art mit Absynthe flambiert
Basmati-Reis und Gemüse
- Filets de perches grillés meunières et beurre citronné, salade verte (200g)* 34.50
Eglifilets mit Lacustres-Butter-Sauce, grüner Salat








* Ces mets sont servis avec pommes frites, pomme nature ou riz
Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne mit Pommes-Frites,Salzkartoffeln oder Reis

Les viandes Fleischgerichte

- Beef Burger Lacustres (lard, oignons, salade et tomate) frite et salade 26.00
Beef Burger Lacustres (Speck, Zwiebeln, Salat und Tomaten) Frites und Salat
- Double Beef Burger Lacustres (400g) 35.00
-  Entrecôte de cheval, beurre à l'ail et pommes frites 29.50
Hohrückensteak vom Pferd mit Bärlauchbutter-Sauce und Frites
-  Rumsteak de boeuf, beurre des lacustres, légumes et frites pâtes ou riz 38.00
Rindshuftsteak mit Lacustres-Butter-Sauce, Gemüse und Frites Reis oder Teigwaren
-  Filet d'agneau rosé au pistou rouge, écrasée de pomme de terre 38.00
aux essences de truffe et légumes de saison
Rosa-gebratenes Lämm-Filet an roten pistou, Kartoffelstampf mit Trüffelessenz,
Saison Gemüse
-  Ribs de porc laqué au miel et barbecue, baked potatoes gratinées 29.50
au cottage cheese et épis de maïs grillé
Mit Honig und Barbecue-Sauce lackierte Schweine-Rippen, gebackene Kartoffeln
gratiniert mit Cottage-cheese und gegrillte Maïs-Kolben

 produits du terroir  sans gluten

Fraîcheur d'été Sommerfrische

-  Grande salade mêlée 19.00
Grosser gemischter Salat
- Grillé de chèvre au miel sur bouquet de salade 25.00
Grillierter Ziegenkäse mit Honig auf Salat gebettet
- Salade Buffelone (mozzarella di Buffala, roquette, tomates chéries 25.00
et jambon cru)
Salat Buffelone (von Di Buffala mozzarella, der Rakete, Tomaten
und dem rohen Schinken)
- Brochette de poulet au citron sur lit de taboulé aux légumes 26.00
Lauwarmes Hühnchenfilet am Spiess mit Zitrone auf Couscous gebettet
- Roastbeef et pommes frites 27.00
Roastbeef mit Pommes-Frites
-  Assiette Fitness de palée (friture de palée, salade mêlée et sauce tartare) 29.50
-  Fitness-Teller Palée (Palée Friture mit gemischtem Salat und Tartarsauce)
-  Filet de palée tiède rôti aux épices sur lit de taboulé aux légumes 29.50
Lauwarmes Felchenfilet an verschiedenen Gewürzen auf Couscous gebettet
-  Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, copeaux au vieux gruyère, rucola et frites 32.00
Rinds-Carpaccio an Trüffelöl mit Parmesanspänen, Rucola und Frite
-  Tartare de thon aux dés de fenouil et ciboulette 32.00
Thunfish-Tartar mit Fenchel und Schnittlauchwürfeln
-  Assiette fitness de bœuf (steak de bœuf grillé et salade mêlée) 36.00
Rinds-Fitnessteller (grilliertes Rindssteak und gemischter Salat)

Menu

Terrine de foie gras maison aux figues, chiffonnade de salade
Hausgemachte Entenleberterrinerne mit Feigen und Salat

Filets de perches grillés meunières et beurre citronné
Eglifilets mit Lacustres-Butter-Sauce

Tarte tatin caramel au beurre salé et glace vanille
Tarte Tatin an gesalzener Caramel-Sauce und Vanille-Glace

Menu complet - Komplette Menu

57.00

 produits du terroir  sans gluten