MENU

PRINTEMPS 2024

ENTRÉES

Salade verte de saison	7.50	
L'Oeuf de Châbles façon mollet morilles et crémeux de parmesan	18.-	
Salade de chèvre chaud bio de Botterens poires caramélisées et noix	16.-	26.-
Tartare de boeuf moyen ou fort (plat servis avec frites)	17.-	34.-
Choux-fleurs rôti aux épices sur lit de velouté dubarry et noisettes torréfiées	16.-	
Asperges vertes cuites et crues Vinaigrette sésame, mayonnaise épicée et chips d'oignons	16.-	

POISSONS

Filet de brochet du lac sauce au haddock fumé Ecrasée de pomme de terre aux fines herbes et légumes	42.-

VIANDES

Entrecôte de boeuf limousin de la ferme gourmande snackée aux fines herbes, jus réduit aux cacahuètes, patate douce rôtie, légumes et chips de banane plantain	47.50
Epaule d'agneau de Cheyres en croûte d'herbes du jardin condiment putanesca, panisse snackée et légumes	38.50

VÉGÉTARIEN

Choux-fleurs rôti aux épices sur lit de velouté dubarry et noisettes torréfiées, riz parfumé	25.-

LES CLASSIQUES

Filets de perches du lac de Neuchâtel snackés Beurre citronné des « Lacustres » Pommes frites et légumes	44.-
Cordon Bleu maison 350gr au jambon de la borne et Maréchal Pommes frites	38.-
Le Burger de boeuf des Lacustres buns maison, lard, oignons confits bruschetta de tomate, Maréchal Pommes frites et salade	29.-
Double 400gr	37.-
Fondue Lacustres de boeuf 1er choix Bouillon de vin rouge, 4 sauces pommes frites dès 2 pers. / 200gr de viande par pers.	42.-
Supplément viande : 100gr	7.-

DESSERTS

Tarte citron meringué	13.50
Moelleux au chocolat facon Lacustres	14.-
Crème brûlée à la vanille	13.50
Café ou Thé groumand	16.-

Chef de cuisine Mohamed Macalou

Allergies n'hésitez pas à demander à notre personnel -

MENU

PRINTEMPS 2024

TAPAS

Bruchettas de tomates	9.50
Tapenade d'olives	9.50
Planchette tomme-saucisson	14.-

MENU PERCHES

Asperges vertes cuites et crues
vinaigrette sesame, mayonnaise épicées et chips d'oignons

Filets de perches du lac de Neuchâtel snackés
Beurre citronné des « Lacustres »
Pommes frites et légumes

Tarte au citron meringuée 66.-

MENU VIANDE

2 personnes minimum

L'Oeuf de Châbles façon mollet
morilles et crémeux de parmesan

Fondue Lacustres de boeuf 1er choix
bouillon de vin rouge, 4 sauces et fritesl

Moelleux au chocolat façon Lacustres 70.-

LES ENFANTS

Chicken Nuggets pommes frites	14.-
½ Perches meunières du lac légumes, frites	23.-
Steak haché pommes frites et légumes	19.50

APÉRITIFS

Mojito – Caïpirinha	12.-
Spritz – Hugo - Limoncello Spritz	12.-
Dark & Stormy / Johnnie Black Mule	16.-
Moscow / London / Mexican Mule	16.-
Coupe de Prosecco	8.-
Virgin Mojito	8.-
Gin sans alcool Tonic	12.-

BLANCS

La Tour Blanche puissant & épicé Ass. blanc Obrist, Vaud	7.-
Pinot Gris riche & complexe Cru de l'Hôpital, Môtier, Vully, Demeter	8.-
Chasselas Belles Rives fruité & minéral Madeleine Ruedin, Vully	6.-
Vin des Patrons frais & fruité Lacustres Chasselas-Pinot blanc Vignoble Cousin, Concise	6.80

ROSES

Le Coup de Joran fruité & expressif Oeil de Perdrix AVB Cheyres	4.50
Klin d'Oeil frais & charmeur Oeil de Perdrix Keller, Vaumarcus	6.50
No 1 fruité & élégant Ass. Garanoir & Gamaret, Obrist, Vaud	6.-

ROUGES

Pinot Noir souple & fruité AVB, Cheyres	5.-
Gergenti tendre & fruité Nero d'Avola et Merlot, Sicile	6.50
La Guérite fruité & épicé Syrah 2019 Gay, Valais	7.-
Malbec Reserve élégant & très intense La Celia Valle de Uco, Argentine	6.80
Vin des Patrons fruits mûrs & épicé La Fée Noire, Du Pasquier, Concise	8.-

Chef de cuisine Mohamed Macalou
Allergies n'hésitez pas à demander à notre personnel -