






# N O S T A P A S

Edamame 	8.00
Bruchettas de tomates (6pces)	8.50
Boulettes de bœuf tex-mex	10.50
Planchette tomme et saucisson  	12.50
Tartines de tartare de bœuf à l'irlandaise 6pces	14.50
<b>B E R K E L 1920'</b>	
Assiette de viande séchée Chermignon 	22.-
Assiette de jambon cru San Daniel 	19.-

# NOTRE MENU

½ Tartare de bœuf  
*½ Rindstartar*

\*\*\*

Filets de perches grillés façon meunières  
Beurre citronné des « Lacustres »  
*Eglifilets nach Müllerinart, Zitronenbutter*  
*Pommes frites*

\*\*\*

Tarte Tatin au Calvados  
Boule de glace vanille  
*Tarte Tatin mit Calvados serviert*  
*Mit einer Kugel Vanilleglace*

\*\*\*

**57.-**

# N O S E N T R E E S

## Vorspeisen

Salade verte de saison

*Grüner Saison-Salat* 

6.50

Salade mêlée des lacustres

*Gemischter Salat « Lacustres »* 

8.50

Velouté printanier à l'œuf poché de Châbles  
croustillant de jambon cru et gressin à la farine de châtaigne

*Feine Cremesuppe aus Frühlingsgemüse mit pochiertem Ei von Châbles, Rohschinken-Knusperli & Kastanien-Grissino* 

14.-

Carpaccio de loup de mer aux baies roses et citron vert  
rémoulade de crabe au Timut et tartare de wakamé

*Fellchen-Carpaccio mit rosa Pfeffer und Limette abgeschmeckt*   
*Krabben-Timut-Remoulade und Wakamé-Tartar*


16.-

Tartare de poulpe aux agrumes & coriandre  
purée à l'encre, crème d'avocat

*Pulpo-Tatar mit Zitrusfrüchten und Koriander*   
*Sepia-Tinte, Avocadocreme*

17.-

Os à moelle rôti à la fleur de sel, ragoût de morilles  
au vin jaune & artichaut grillé

*Markknochen im Backofen mit Fleur de Sel geröstet*   
*mit Vin Jaune aromatisiertes Morchelragout*  
*gegrillte Artischocke*

21.-

½ Tartare de bœuf avec toasts

*½ Rindstatar mit toasts*

16.-


Escalope de foie gras poêlé, confit d'oignon au piment d'Espelette  
& brioche perdue aux fruits secs

*Poelierte Foie gras, Zwiebelconfit mit Piment d'Espelette*  
*Armer Ritter mit Trockenfrüchten*

23.-

## NOS VEGES


### *Vegetarisch*


Risotto crémeux aux asperges et morilles  
*Sämiges Risotto mit Spargel und Morcheln*  **28.50**

## NOS KIDS MENU

### *avec un jouet mit einem Spielzeug*



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

½ Perches meunières, légumes et frites  
*½ Portion Eglifilets Müllerinart, Gemüse & Pommes frites*  **17.50**

½ Steak café de paris, pommes frites et légumes  
*½ Rindersteak mit Sauce Café de Paris*   
*Gemüse und Pommes frites* **19.50**

# NOS VIANDES

## Fleischgerichte

Suprême de poulet jaune aux champignons, polenta crémeuse au Vacherin fribourgeois et légumes  


*Suprême vom Maispoulet mit Champignons  
cremiger Vacherin-Polenta, Gemüse*

**29.50**

Steak tartare de bœuf des Lacustres *moyen ou fort*  
avec toast & frites


*Tatar von feinstem Schweizer Rindfleisch medium oder scharf  
Mit Toast & Pommes frites*

**32.-**

Rumsteak de bœuf, beurre des « Lacustres »  
avec légumes, frites, riz ou pâtes 

*Rindshuftsteak, Butter-Sauce « Lacustres »  
mit Gemüse, Pommes frites, Reis oder Teigwaren*

**38.-**

Fondue « Lacustres » de bœuf 1<sup>er</sup> 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  
suppl. Fleisch :100gr

**39.-**

**7.-**


Filet de bœuf des pâturages & son os à moelle rôti  
Au jus réduit de pinot du Vully, asperges grillées au lard  
Avec pommes frites ou tagliatelles 

*Filet und gerösteter Markknochen vom Weiderind  
Pinot-Noir-Reduktion mit Speck gegrillter Spargel  
Begleitet von Pommes frites oder Tagliatelle*

**48.-**

# N O S V I A N D E S

## *Fleischgerichte*

Souris d'agneau confite 12h au curry vert, citronnelle  
Et lait de coco, servi avec du riz basmati & légumes   
*Lammkeule 12 Stunden in grünem Kokos-Zitronengras-Curry*  
*Gegart Basmatireis und Gemüse* **34.-**

# N O S B U R G E R S

avec nos pains maison *mit unseren hausgemachten broten*


Beef Burger lard, oignons confits, salade, bruschetta de tomates, Maréchal  
sauce barbecue maison, frites et salade  
*Beef-Burger Speck, Zwiebeln, Salat, Bruschetta, Maréchal-Käse und*  
*hausgemachte Barbecue-Sauce, Pommes frites und Salat* **27.50**

Double Beef Burger 400gr **36.-**

Beef Burger « Lacustres » façon Rossini  
Foie gras poêlé, oignons confits, rucola, bruschetta de tomate  
*Lacustres-Beef-Burger «Rossini»*  
*Gebratene Gänseleber, Zwiebeln, Rukola, Tomaten-Bruschetta* **37.-**


# ENTRELACS & MERS


## Fischgerichte

- Saladine gourmande de perchettes au pesto  
clémentines marinées et légumes croquants  
*Schlemmersalat mit Eglifilets, Pesto*   
*marinierten Clementinen & knackigem Gemüse* **24.50**
- Friture de palée du lac aux fines herbes  
sauce tartare & salade verte\*  
*Frittierte Fellchen vom Neuenburgersee*    
*Tartarsauce & grüner Salat* **29.50**
- Ombre chevalier du Léman rôti à la mangue et huile de vanille  
caviar de truite et fenouil confit\*  
*Mit Mango & Vanilleöl gebratener*   
*Saibling aus dem Genfersee* **42.50**
- Filets de perches grillés façon meunières  
beurre citronné des « Lacustres » salade verte\*  
*Eglifilets nach Müllerinart mit Zitronenbutter & grünem Salat*  **34.50**
- Fondue « Pêcheur » bouillon au vin blanc  
4 sauces avec riz ou frites  
**dès 2 pers.** / par pers. 200gr divers poissons  
*« Fischer-Fondue » Weisswein-Bouillon*   
*4 Saucen, dazu Reis oder Pommes frites*  
**ab 2 Pers.** / pro Pers. 200gr verschiedene Fische **39.-**
- Sauté de Crevettes caramélisé à l'orange  
infusé au safran fribourgeois de Fabien Fragnière  
*Sautierte in Orangensaft karamellisierte*    
*Crevetten Freiburger Safran* **36.-**

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

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

 Sans gluten

 Produits du terroir

Allergies veuillez consulter notre personnel

# NOS DESSERTS MAISON

## *Hausgemachte Desserts*

Crème brûlée au gingembre & à la cardamome <i>Crème brûlée mit Ingwer und Kardamon verfeinert</i> 	<b>11.50</b>
Tarte Tatin au calvados & sa boule de glace vanille <i>Tarte Tatin mit Calvados abgeschmeckt &amp; Vanilleglace</i>	<b>12.-</b>
Fondant au chocolat & son coulis de caramel au beurre salé <i>Lauwarmer Schokoladenkuche</i> <i>Karamellsauce aus gesalzener Butter</i>	<b>11.50</b>
Duo d'ananas en carpaccio & tartare à la menthe citron vert, glace noix de coco Zweierlei von der Ananas Carpaccio & Tatar mit Minze  Limette, Kokosnussglace	<b>11.50</b>
Café ou Thé gourmand <i>Kaffee oder Tee mit einer Auswahl an Mini-Desserts</i>	<b>14.50</b>



# NOTRE PROGRAMME

Tous les mercredis soir de mai à août au RIPPER BAR  
SOIREE T'AS PAS UN BALLE POUR LE JUKE-BOX

Tous les derniers jeudi du mois AUX LACUSTRES  
SOIREE GOOD-OLD-TIMES

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

- Sa 1 juin** Concert Jazz **DIE BAND AXGUSI** au **RIPPER BAR**
- Sa 15 juin** **WHITE-SESSION** Concert rock-pop **CHRIS & PASCAL**  
dès 16h **Défilé Caro-line.ch** & bar à GIN & Fever Tree
- Ve 5 juillet** **Soirée Fribourgeoise** au **RIPPER BAR**  
Concert **JOE METTRAUX & FONDUE 100% Vacherin**
- Je 26 juillet** **BRAZIL NIGHT** au **RIPPER BAR** avec **Paëlla Géante**  
Concert de **JANAINA MELLO & BANDA**
- Je 1<sup>er</sup> août** **Fête National**  
**21h30** Cortège aux lampions  
**22h** Feux d'artifices
- Ve 10 août** **JAZZ NEW ORLEANS** au **LACUSTRES**  
Concert **New Orleans Hot Shots**
- Ve 23 août** Concert funk jazz fusion **When is now** au **Ripper Bar**
- Di 24 août** **TOURNOI DE PETANQUE** dès 9h **Doublette**