MENU

AUTOMNE 2026

ENTRÉES

Salade verte de saison	7.50	
L'Oeuf de Châbles façon mollet morilles, croûtons et crémeux de parmesan	1 9.50	
Salade de chèvre chaud bio de Botterens figues et amandes torréfiés	17.-	27.-
Tartare de boeuf moyen ou fort (plat servis avec frites)	17. 50	35.-
Croûte aux morilles	17.50	28.50
+ oeuf mollet de Châbles		32.-
Velouté de courges butternut de Frasses, capuccino de bolets	14.50	
Raviole aux champignons de nos forêts, bouillon des bois	16.50	

PLATS

Filet de silure du lac émulsion de noisette, purée de panais et légumes	43.50
Entrecôte de boeuf limousin de la Ferme Gourmande snackée aux fines herbes, beurre café de paris, pommes frites et légumes	48.50
Civet de cerf style Grand-Mère garniture de chasse spätzlis ou tagliatelles	39.50
Selle de Chevreuil enrobé de noisette, jus réduit aux airelles garniture de chasse spätzlis ou tagliatelles	49.50
Filet de perdreau Jus de chasse réduit au vin rouge garniture de chasse spätzlis ou tagliatelles	39.50

VÉGÉTARIEN

Assiette du Mauvais Chasseur tout l'accompagnement sans la viande, jus aux airelles, spätzlis ou tagliatelles	28.50

LES CLASSIQUES

Filets de perches du lac snackés Beurre citronné des « Lacustres » Pommes frites maison et légumes	46.-
Cordon Bleu maison 350gr au jambon de la borne et Maréchal Pommes frites maison	39.50
Le Burger de boeuf des Lacustres buns maison, lard, oignons confits bruschetta de tomate, Maréchal Pommes frites maison et salade	29.50
Double 400gr	37.-
Fondue Lacustres de boeuf 1 er choix Ferme Gourmande Bouillon de vin rouge, 4 sauces pommes frites maison dès 2 pers. / 200gr de viande par pers.	44.50
Supplément viande : 100gr	7.-
Assiette de fromages Gruyère AOP, Vacherin AOP et chèvre de Botterens	16.-

DESSERTS

ICI c'est Fribourg Poire à botzi - meringue - vin cuit - crème double	14.50
Moelleux chocolat Villars, coulis de fruits rouge, boule vanille	14.50
Crème brûlée aux figues	13. 50
Café ou Thé groumand	1 6.50
Prosecco groumand	1 9.-

Chef de cuisine Mohamed Macalou

- Allergies n'hésitez pas à demander à notre personnel -
*les glaces, le pesto et la mayonnaise ne sont pas fait maison

MENU

AUTOMNE 2026



TAPAS

Bruchettas de tomates	9.50
Tapenade d'olives	9.50
Planchette tomme-saucisson	16.-

MENU PERCHES

Tartare de boeuf

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

Moelleux chocolat Villars, coulis de fruits rouge, boule vanille 69.-

MENU CHASSE

Velouté de courges butternut de Frasses, capuccino de bolets

Selle de Chevreuil enrobé de noisette, jus réduit aux airelles garniture de chasse spätzlis ou tagliatelles

ICI c'est Fribourg
Poire à botzi - meringue - vin cuit - crème double 75.50

LES ENFANTS

Chicken Nuggets pommes frites	16.-
½ Perches meunières du lac pommes frites, légumes	25.-
Steak haché pommes frites, légumes	19.50

APÉRITIFS

Mojito – Caïpirinha	13.-
Spritz – Hugo - Limoncello Spritz	13.-
Expresso Martini	15.-
Dark & Stormy / Johnnie Black Mule	16.-
Moscow / London / Mexican Mule	16.-
Pisco Sour / Porn Star Martini	15.-
Coupe de Prosecco	8.-
Virgin Mojito	9.-
Gin sans alcool Tonic	12.-

BLANCS

Pinot Gris riche & complexe Cru de l'Hôpital, Môtier, Vully, Demeter	8.-
Chasselas Bellerive Intense & flatteur Madeleine Ruedin, Salavaux	6.-
Vin-des-Patrons frais & fruité Chasselas, Pinot-blanc Vignoble Cousin, Concise	7.-
Petite Arvine Frais & agrumes Feusi, Leytron Valais	9.-

ROSES

Le Coup de Joran fruité & expressif Oeil de Perdrix AVB Cheyres	4.50
Fée Rose Frais & agrumes Martial Du Pasquier, Concise	5.70

ROUGES

Pinot Noir souple & fruité AVB, Cheyres	5.50
Fée Noire fruits murs & épicé Ass. barrique, Martial Du Pasquier, Concise	8.-
Vin des Patrons Souple & puissant Gamaret, Madeleine Ruedin, Salavaux	8.50

Chef de cuisine Mohamed Macalou

- Allergies n'hésitez pas à demander à notre personnel -
* les glaces, le pesto et la mayonnaise ne sont pas fait maison