

**BON  
APPÉTIT**

le *L*acustre

# CASA LE LACUSTRE

---

SCANNE-MOI



BEVANDE E VINO  
Menu

---

NOTRE RECOMMANDATION ...



## FILETS DE PERCHE DU LAC LEMAN © | 49

Filets de perche (CH) poêlés au beurre avec amandes grillées, pommes de terre à la vapeur, câpres, sauce tartare et légumes de saison

# ANTIPASTI

---

## PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP E BURRATA ☺☺ | 27

Prosciutto di San Daniele DOP et burrata sur un lit de roquette

## BRUSCHETTE CLASSICHE

☺☺ | 12 | 15.50

Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, d'ail, d'oignon, de basilic et d'huile d'olive extra vierge IGP

## TRIS DI BRUSCHETTE ☺ | 16.50

Trois tranches de pain grillées garnies d'ingrédients de saison tels que:

- Gorgonzola, poires caramélisées, miel et noix grillées

- Pesto de roquette «maison», trois sortes de tomates dattes, pousses d'oignons, ail et pignons grillés

- Stracciatella di Burrata, Lardo di Colonnata IGP grillé et Aceto balsamico IGP

## TAGLIERE DI SALUMI ☺☺ | 22

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Prosciutto Cotto «Selezione», salame piccante «Ventricina», olives vertes

Complétez votre tagliere avec les piattinis suivants au choix.

## VERDURE AL FORNO ☺☺☺ | 5

Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

## MOZZARELLA DI BUFALA DOP ☺☺ | 4

Demi-boule de Mozzarella di Bufala DOP

## BURRATA DI PUGLIA ☺ | 5

Burrata des Pouilles

## PARMIGIANO REGGIANO «VECCHIO» DOP ☺☺ | 4

# INSALATE, VERDURE E ZUPPA

---

## INSALATA DELLA CASA ☺ | 29

Salade mêlée avec Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes et lanières de poulet grillées (CH)

## INSALATA CAPRESE DATTERINI

☺ | 16 | 23

Mozzarella di Bufala DOP, tomates dattes et basilic avec huile d'olive extra vierge IGP

## VERDURE AL FORNO ☺☺☺ | 24.50

Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

sur demande avec Mozzarella di Bufala DOP ☺☺ +7

sur demande avec Burrata ☺ +5

## INSALATA MEDITERRANEA ☺ | 23

Salade verte à la sauce Le Lacustre, antipasti de légumes, tomates dattes, Mozzarelline di Bufala DOP et basilic

sur demande avec du thon +4.5

## INSALATA MISTA ☺☺☺ | 15

Salade mêlée à la sauce Le Lacustre, concombre, poivrons, céleri-branche, fenouil, olives noires et tomates dattes

## INSALATA DI MARE ☺☺ | 31

Bouquet de salade accompagné de langoustines, crevettes géantes, poulpe, thon (PH), moules et calamars, vinaigrette Le Lacustre

## MINISTRONE DI VERDURA ☺ | 16 | 21

Salade de mâche avec noix et dattes, lamelles crues de betteraves, tranches d'orange, figues, noisettes grillées et fromage de chèvre frais servie avec une vinaigrette au gingembre et à la fève tonka

## INSALATA FESTIVA | 16 | 23

Salade de mâche avec noix et dattes, lamelles crues de betteraves, tranches d'orange, figues, noisettes grillées et fromage de chèvre frais servie avec une vinaigrette au gingembre et à la fève tonka

## ZUPPA AL POMODORO ☺ | 14

Soupe de tomate à la crème

# MENÙ BAMBINI

---

Pour les enfants jusqu'à 12 ans.

Le menu enfant comprend une pizza Bambini ou des penne Bambini au choix, une boule de glace au choix avec smarties ainsi que de l'eau filtrée ou du sirop.

## MENÙ PIZZA BAMBINI | 12

Margherita  
Prosciutto ☺  
Funghi

## MENÙ PENNE BAMBINI | 12

Salsa di pomodoro ☺☺  
Al ragù bolognese ☺  
Prosciutto Cotto «Selezione» e panna ☺

# DOLCI CLASSICI

---

Ces desserts sont les grands classiques, très appréciés de notre clientèle. Vous trouverez d'autres desserts dans notre carte spéciale de desserts.

## TIRAMISÙ | 13.50

Tiramisu «fait maison» d'après une recette originale de Vénétie

## PUNTO E BASTA! | 8.50

Une cuillère de tiramisu avec un café, un espresso ou un thé

## PANNA COTTA STAGIONALE ☺☺ | 11

Panna cotta «faite maison» au parfum de saison

## GELATI ☺ | 5

Une boule de glace au choix:  
vanille | chocolat | café | noisette  
fraise | stracciatella | pistache  
sorbet citron

# PASTA E RISOTTI

## RISOTTO ZUCCA E CASTAGNE CAMELLATE E CHIPS DI PARMIGIANO E SPINACI © | 25

Risotto de courge «fait maison», déglacé au Panorama d'Oro maison, garni de marrons caramélisés, Parmigiano Reggiano «Vecchio» DOP, une chips au parmesan-épinard et un trait d'Aceto Balsamico di Modena Gold

Sur demande avec Salsiccia ticinese (CH)  
© ☺ +9

## TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL SALMONE AFFUMICATO | 17 | 31

Tagliatelles fraîches «faites maison» avec saumon fumé (GB), sauce à la crème, une pointe d'ail et d'oignon, poivre noir et aneth fraîche

## TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON VONGOLE | 23 | 32

Tagliolini frais «faits maison» aux palourdes, affiné au Panorama d'Oro, ail et persil

## RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI © | 31

Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

# PASTA COME VUOI TU

## 1 CHOISISSEZ VOS PÂTES

### TORTELLONI FATTI IN CASA | +4

avec farce à la ricotta et aux épinards

### TAGLIATELLE FATTE IN CASA | +3

### TAGLIOLINI FATTI IN CASA | +3

### GNOCCHI FRESCHI | +3

### SPAGHETTI RUMMO | V | L

### PENNE RUMMO | V | L

### FUSILLI RUMMO SENZA GLUTINE | V | L | G

8 minutes de préparation

## 2 ET LA SAUCE POUR LES ACCOMPAGNER

### FRUTTI DI MARE | L | G | 36

Fruits de mer, crevettes géantes, tomates dattes, ail et persil

### AL BURRO E SALVIA | G | 16 | 23

Beurre et sauge

### ALLA BELLA ITALIA | G | 29

Tomates dattes, roquette, Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP et huile aromatisée à la truffe

### AL RAGÙ BOLOGNESE | L | 17 | 25

Sauce à base de viande de boeuf épicée (CH) d'après une recette de 1891 signée Pellegrino Artusi, «padre della cucina italiana»

### ALLA CARBONARA | G | ☺ | 17 | 25

Pancetta, jaune d'oeuf et crème

# SECONDI

## PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

L | G | 35

Poitrine de poulet grillée (CH), pommes de terre sautées et bouquet de légumes de saison

## SCALOPPINE DI VITELLO

AL LIMONE | 46

Tendres escalopes de veau (CH) à la sauce au citron avec des tagliatelles fraîches «faites maison»

## FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

© | 120GR | 49 | 200GR | 59

Filet de bœuf (CH) grillé avec pommes de terre sautées, tomates dattes et sauce à la crème aux cèpes

## BRANZINO ALLA GRIGLIA | L | G | 43

Filet de bar grillé (TR/GR), pommes de terre sautées et bouquet de légumes de saison

## GRIGLIA DEL PESCATORE | G | 49

Langoustine, saumon (NO), crevettes géantes, calamars, bar (TR/GR), pommes de terre vapeur et sauce grenobloise, bouquet de légumes de saison

## SALMONE ALLA GRIGLIA | G | 42

Filet de saumon (NO) grillé avec risotto au citron et légumes de saison

## PLATS GENEVOIS

### FILET DE FÉRA DU LAC LÉMAN © | 41

Filet de féra poêlé (CH) avec pommes de terre vapeur, sauce tartare et légumes de saison

### FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN © | 49

Filets de perche (CH) poêlés au beurre avec amandes grillées, pommes de terre vapeur, câpres, sauce tartare et légumes de saison

# PIZZE SELEZIONE

## SOPHIA LOREN | 30 | 33

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, Mozzarelline di Bufala DOP, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, roquette, tomates dattes, huile d'olive extra vierge IGP et origan

## LO MARE MIO! | 33 | 36

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, fruits de mer, crevettes géantes, burrata et origan

## CHRISTA RIGOZZI | 27 | 30

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf (CH), roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

## BURRATA | 31 | 34

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, tomates dattes, Burrata, Mozzarelline di Bufala DOP, basilic et origan

## SEMI E CECI | 24 | 27

Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, noix, pois chiches, tomates dattes, graines de courge, épinards, radis, huile de graines de courge, chicorée rouge, pousses d'oignon et origan

## MISS ITALIA | 30 | 33

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Mozzarelline di Bufala DOP, tomates dattes, roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

## SAN DANIELE | 28 | 31

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, basilic et origan

## QUATTRO STAGIONI BUFALA

| 25 | 28

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, champignons, Prosciutto Cotto «Selezione», olives noires, artichauts, poivrons et origan

# PIZZA COME VUOI TU

## 1 CHOISISSEZ UNE BASE DE PIZZA OU FOCACCIA

### MARGHERITA | 17 | 20

Tomates, mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

### BIANCA | 17 | 20

Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

### ROSSA | 17 | 20

Tomates, basilic et origan

### FOCACCIA AL ROSMARINO | 12

Focaccia entière à l'huile d'olive extra vierge IGP, romarin et sel marin

### FOCACCIA AL POMODORO | 15

Focaccia entière aux dés de tomate, basilic, ail, huile d'olive extra vierge IGP et sel marin

## 2 PUIS VOS INGRÉDIENTS

### PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP | 7

### FUNGHI | 3

Champignons

### TONNO | 4.5

Thon à l'huile de tournesol

### MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 5

### BURRATA DI PUGLIA | 5

Burrata des Pouilles

### PROSCIUTTO COTTO «SELEZIONE» | 6

### SALAME PICCANTE «VENTRICINA» | 5

Salami «Ventricina» fort

### VERDURE AL FORNO | 5

Légumes au four à l'huile d'olive extra vierge IGP

### OLIVE TAGGIASCHE | 2

Olives noires

### RUCOLA | 3

### OLIO DI TARTUFO | 3

Huile aromatisée à la truffe

### ANCHOIS | 3

Chaque pizza peut également être commandée sous forme de calzone.



# TAVOLATA

La tavolata, qui signifie littéralement «table festive», est un incontournable de la cuisine italienne. Elle consiste à apporter successivement à table différentes spécialités italiennes, présentées dans des saladiers ou sur des plats. Chacun se sert alors selon ses envies et se régale. À déguster selon ses envies, à partir de 4 personnes et choisissez parmi 4 menus différents.

## 1 ANTIPASTI

### TAGLIERE DI SALUMI CON PIATTINI ☺

Prosciutto di San Daniele DOP, Bresaola Punta d'Anca IGP, salame piccante «Ventricina», Prosciutto Cotto «Selezione», olives vertes, verdure al forno, pesto au basilic, Parmigiano reggiano «Vecchio» DOP, burrata et focaccia au romarin

### + BRUSCHETTE ☺ Ⓛ

Tranches de pain grillées garnies de dés de tomates, d'ail, d'oignon, de basilic et d'huile d'olive extra vierge IGP

### + SCODELLA DI INSALATA MISTA ☺ Ⓛ Ⓞ

Salade mêlée à la sauce Le Lacustre, concombre, poivron, céleri-branche, fenouil, tomates dattes et olives noires

## 2 PASTA

### TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ Ⓛ

Tagliatelles fraîches «faites maison», sauce à base de viande de bœuf (CH), d'après une recette de 1891 signée Pellegrino Artus, «padre della cucina italiana»

### + TORTELLONI FATTI IN CASA AL BURRO E SALVIA

Tortellonis frais «faits maison» avec farce aux épinards et à la ricotta, rehaussés de beurre et de sauge

## 3 PIZZA

### PIZZA MARGHERITA

Tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic et origan

### + PIZZA CHRISTA RIGOZZI Ⓛ

Tomates, Mozzarella di Bufala DOP, carpaccio de bœuf (CH), roquette, copeaux de Parmesan «Vecchio» DOP, huile aromatisée à la truffe et origan

## 4 SUPERIORE

### RISOTTO AL LIMONE CON GAMBERONI ☺

Risotto au citron avec crevettes géantes grillées

### + FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA 120GR Ⓛ Ⓞ

Tendre filet de bœuf (CH) grillé et tranché, sur lit de roquette, avec pommes de terre au romarin

## 5 DOLCE

### SINFONIA TIRAMISÙ – PANNA COTTA

Tiramisu et panna cotta «faite maison» avec parfum de saison

### PRIX DU MENU «PIZZA»

1 3 5

CHF 51 | Personne

### PRIX DU MENU «PASTA»

1 2 5

CHF 51 | Personne

### PRIX DU MENU «PASTA E PIZZA»

1 2 3 5

CHF 61 | Personne

### PRIX DU MENU «SUPERIORE»

1 2 3 4 5

CHF 81 | Personne



# NOI SIAMO

## NOS PRODUITS ET LEUR QUALITÉ

Seuls des ingrédients frais et soigneusement sélectionnés trouvent leur place à table de la Restaurante Le Lacustre. Les L'origine des produits fait l'objet d'une attention particulière.



### FATTO IN CASA

Un savoir-faire authentique dans le respect de la tradition italienne, mis en œuvre sur place à 100%



### SELEZIONE

Des recettes choisies avec soin, réalisées avec des produits que nous avons sélectionnés et faits maison



### COME VUOI TU

Des associations à composer selon ses goûts et ses envies



### PASSIONE

Amour et dévouement sont au cœur de nos priorités



### QUALITÀ

Des ingrédients de première qualité dont l'origine et la certification font l'objet d'une attention toute particulière



### RESPONSABILITÀ

Agir de façon responsable et durable est primordial pour tous nos collaborateurs

## DETTAGLI

### DICHIARAZIONE

- © La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de gluten.\*  
Le pain sans gluten est disponible sur demande.
- ℓ La recette du plat ne contient aucun ingrédient à base de lactose.\*
- ∇ Végane\*
- ⦿ Contient de la viande de porc

\*Un mélange involontaire ne peut toutefois pas être totalement exclu.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les intolérances.

Croissant : France | Tous les autres pains et produits de boulangerie fine : Suisse

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

 Nous utilisons un papier naturel.

### IGP - Indicazione geografica protetta

«Indication géographique protégée». Ce label certifie qu'au moins une des étapes de production (production, transformation ou élaboration) a eu lieu dans une zone géographique délimitée.

### DOP - Denominazione di origine protetta

Appellation d'origine protégée. Ce label certifie que la production, la transformation et l'élaboration d'un produit ont eu lieu dans une zone géographique déterminée, selon un processus réglementé et reconnu.

