



LACOTEL
BEEF & GRILL HOUSE

Chers Clients :

Dans ce restaurant,

-On épluche nos légumes

-On taille nos légumes

-On glace nos légumes

-On fait nos pâtes nous même

-On lit des avis sur TripAdvisor et on rigole...

-On rassis nos viandes

-On coupe nos côtes de bœuf

-On cuit avec respect nos marchandises

-On lit d'autres avis sur TripAdvisor et on rigole encore...

-On pèle nos pommes de terre

-On fait nos frites nous même

-On taille notre tartare avec un vrai couteau

Et surtout on s'occupe de vous, avec un réel plaisir

Et TripAdvisor...ben on s'en...



**LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30
ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30**

LE PARKING EST GRATUIT, DEMANDEZ À VOTRE SOMMELIER !

I LOVE BIDOCHÉ !

La maturation « dry aged » permet d'exprimer les saveurs les plus fines.

La maturation concentre et accentue l'arôme brut de la viande, attendrit la structure de ses fibres et développe certaines saveurs propres à chaque race et à chaque animal, selon son âge et la manière dont il a été élevé. On peut ainsi retrouver des saveurs de beurre, de noisette, de cerise, de caramel. Dans notre vitrine climatisée, la viande continue son processus de maturation, à une température de 2°C et un taux d'humidité de 74%. Le tout afin de procurer une saveur unique !

Une maturation normale pour la viande en barquette est de 21 jours. Chez nous...minimum le double ! Car ici, la viande est notre pain quotidien... **I love Bidoche !**

ENTRECÔTE



CÔTE



RIBEYE STEAK



FILET



FOUR À CHARBON DE BOIS QUI CUIT À TRÈS HAUTE TEMPÉRATURE
ET QUI DONNE UNE SAVEUR EXCEPTIONNELLE ET UNIQUE AUX ALIMENTS.



LACOTEL
BEEF & GRILL HOUSE

— **ENTRÉE** —

SALADE VERTE

Grüner Salat 7.50

SALADE LACOTEL

Oignons, concombres, poivrons, tomates fraîches et séchées, parmesan 13.- /19.-
Salat mit Zwiebeln, Gurken, Peperoni, getrockneten Tomaten und Parmesanspänen

TIBIA DE BŒUF

Os à moelle gratiné au Jospier, fleur de sel et poivre aux milles parfums 17.-
Im Jospier gratinierte Markknochen, Meersalz und Pfeffer mit tausend Geschmacksnoten

VITELLO TONATO

Fine lamelles de veau braisé aux agrume. Mayonnaise au thon. 16.-
Kalb « roastbeef » mit Thunfischmayonnaise

ITALIA

Assortiment de tomates marinées au basilic et mozzarella Di Buffala 16.- /24.-
Tomaten mit Buffala-mozzarella und Frischem Basilikum

SALADE DE PERCHE

Filet de perche meunière et sauce au citron confit. Saladine au vieux balsamique 19.-
Salat mit Eglifilets an Müllerinart mit Zitronen sauce.

FOIE GRAS DE CANARD

Terrine cuite au torchon marinée au vin doux du Vully
Chutney maison au gingembre et ananas 23.-
*Terrine aus Enteleber in süssem Vully Wein mariniert
Hausgemachtes Ingwer- und Ananas Chutney*

*On dit Tibia...mais chez nous c'est un
fémur coupé en deux !*



LACOTEL

BEEF & GRILL HOUSE

TOUT LE SAVOIR-FAIRE D'UNE PÂTE FINE ET CROUSTILLANTE. FARINE ITALIENNE, LONGUE FERMENTATION, PIZZA CUIE SUR LA PIERRE ET BEAUCOUP DE PASSION...

MARGARITA	TOMATE, MOZZARELLA ET BASILIC <i>Tomate und Mozzarella</i>	15.-
TOSCANE	TOMATE, MOZZARELLA, TOMATES FRAÎCHES, JAMBON ET AIL <i>Tomate, Mozzarella, frische Tomaten, Schinken und Knoblauch</i>	17.-
GAMBERINI	TOMATE, MOZZARELLA, GAMBAS GRILLÉES ET AIL <i>Tomate, Mozzarella, Riesencrevetten</i>	24.-
4 FROMAGI	TOMATE, MOZZARELLA, BLEU, GRUYERE ET BRIE <i>Tomate, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Greyerzer und Brie</i>	19.-
TROPICANA	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON ET ANANAS <i>Tomate, Mozzarella, Schinken und Ananas</i>	17.-
PARMA	TOMATE, MOZZARELLA ET JAMBON CRU <i>Tomate, Mozzarella und Rohschinken</i>	22.-
4 SAISONS	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS ANCHOIS ET POIVRONS <i>Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen, Peperoni</i>	19.-
ROSCIOLI	TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, TOMATES CHERRY, PARMESAN, JAMBON CRU <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan, Rohschinken</i>	22.-
CAMPAGNE	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, LARD, OIGNONS, SALAMI, ŒUF <i>Tomate, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebeln, Salami, Ei</i>	19.-
CALABRESE	TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, OLIVES, OIGNONS, CHORIZO <i>Tomate, Mozzarella, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, pikante Salami</i>	19.-



LACOTEL

BEEF & GRILL HOUSE

— **PÂTES FRAICHE ET MAISON** —

SPAGHETTI FLAMBÉS À LA VODKA

Herbette fraîches du jardin, sauce tomate, piment, roquette. Salade verte 23.-
Im Vodka flambierte Spaghetti mit frischen Gartenkräuter, Tomatensauce, Pfefferschoten und Rucola. Mit Salat

PASTA ALLO SCOGLIO

Spaghetti aux fruits de mer et crustacé, safran et coriandre fraîche. Salade verte 31.-
Meeresfrüchte-Spaghetti mit frischen Koriander und Safransauce. Mit Salat

TAGLIATELLE D'ETE

Légumes d'été confit et coulis de tomate. Bouquet d'herbette et chorizo.
Pétales de Belper Knoll. Salade verte 25.-
Sommer Gemüse mit tomato-sauce. Rucola und chorizo. Belper Knoll. Mit Salat.

*C'est quoi une Belper Knolle ?
Bonne question !*

— **LE COIN DES ENFANTS** —

Pizza enfant avec dessert 14.-
Junior Pizza mit Dessert

Beignet de poulet, frites, salade et boule de glace 14.-
Nuggets, Pommes frites, Salat und eine Kugel Eiscrème

Filets de perche meunière, frites, salade et boule de glace 15.-
Eglifilet mit Pommes, Salat und eine Kugel Eiscrème

Spaghetti à la tomate, salade et boule de glace 11.-
Tomatenspaghetti, Salat und eine Kugel Eiscrème

Petit steak de bœuf, frites, salade et boule de glace 15.-
Kleines Rindssteak, Pommes frites, Salat, Eiscrème





LACOTEL

BEEF & GRILL HOUSE

— **LES CLASSIQUES** —

FILETS DE PERCHE « LES JONCS »

Champignons de Paris, oignons, câpres, sauce citron et cerfeuil 37.-
Aux choix, pommes nature, riz ou frites maison

Eglifilet Müllerinart « les Joncs »

Champignons, Kapern, Zitronen- und Kerbelbutter, Zwiebeln

CORDON BLEU DE PORC « RUSTICO »

Pommes frites maison et duo de légumes 35.-

Cordon bleu mit Greyerzer und « Rustico » Schinken

Hausgemachte Pommes frites und Gartengemüse

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU

Parfumé au cognac « Remy Martin », Servi avec des frites maison et toasts 39.-

Von Hand geschnittenes Tatar-Beefsteak, mit "Remy Martin" parfümiert.

Mit Pommes frites und Toast serviert

ARAIGNÉE DE VEAU

Grillée et moelleuse...le morceau préféré des bouchers...et du Chef ! 39.-

„Kalbs Araignée stück“ feinfaserig, saftig und weich

ROASTBEEF

Roastbeef de bœuf braisé au charbon de bois. Marinée au poivre cubèbe
Sauce maison. Salade et frites maison 33.-

Rinds Roastbeef in Kohle geschmort, Hausgemacht Sauce

Salat und hausgemachte Pommes

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau avec une mayonnaise au thon et agrumes

Salade et frites maison 35.-

Kalb « roastbeef » mit Thunfischmayonnaise

HAMBURGER PUR BŒUF AU JOSPER

Duxelles à la truffe, tomate fraîche, brie, lard sauce au poivre de Tasmanie

Bol de crudités et frites maison 27.-

Burger aus reinem Rindsfleisch

Pilze und trüffeln, Frische Tomaten, Brie, gebratener Speck und Pfeffersauce

Kleine Salatschüssel und hausgemachte Pommes frites



LACOTEL

BEEF & GRILL HOUSE



— BEEF SELECTION —

Nous cuisons nos viandes sur la braise de charbon de bois, dans un four « Jospier » à très haute température. Voici comment nous développons une petite saveur de grillade et de fumage inimitable.

Le plus tendre

— CŒUR DE FILET DE BŒUF —

BLACK ANGUS AUSTRALIEN

Business Cut 200gr	53.-
Gentlemen's Cut 250gr	64.-

— ENTRECÔTE —

Origine : Suisse - Race : Hérens
Maturation : Depuis 6 semaines
Viande sélectionnée par nos artisans boucher
Viande au goût fin. Affiné dans notre vitrine.

Au naturel	50.-
Flambée au whisky	52.-

— CÔTE DE BOEUF —

Origine: Suisse- Race: Limousin
Maturation : Depuis le 16 avril
Viande bien persillée, affiné dans notre vitrine.
Le limousin procure une fibre tendre et gouteuse.

Côte de bœuf pour 1	66.-
---------------------	------

— RIBEYE "HERITAGE" —

Origine: Canada - Race: Pur Black Angus
Maturation : 2 mois
Bœuf nourris au pâturage, garanti sans hormone.
La tendreté avant tout ! Chris Weber, un cowboy Bernois, que j'ai personnellement rencontré, est parti créer un Ranch en Alberta. Le résultat : exceptionnel !

Ribeye 330gr



54.-

**CHEZ NOUS, LA VIANDE EST BLEUE - SAIGNANTE OU À POINT !
LE ROSÉ, IL EST DANS UNE BOUTEILLE !**

Supplément de foie gras poêlé ou os à moelle gratiné 5.-
Zusätzlich: gebratene Entenleber oder gratinierte Markknochen

LES GARNITURES DE NOS VIANDES GRILLÉES :
Sauce Voronoff - Porto - Chimichurri - BBQ maison
Pommes frites maison - Tagliatelle maison

NOTRE RECOMMANDATION : Pommes confite à la graisse d'oie et persillade !