



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**



TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS



LACOTEL

BEEF & GRILL HOUSE

— *ENTRÉE* —

SALADE LACOTEL

Oignons, concombres, poivrons, tomates fraîches et séchées, parmesan 14.- /19.-

SALADE CÉSAR

Poitrine de poulet, œuf, croutons et parmesan. 16.- / 21.-

TIBIA DE BŒUF

Os à moelle gratiné au Jospier, fleur de sel et poivre aux milles parfums 17.-

NÜSSLI

Salade de doucette, petits lardons, noix, œuf et croutons 15.-

CARPACCIO

Carpaccio de jarret de veau tiède, sauce au poivre de Tasmanie. 18.-

POULPE

Mignardises de poupe et pomme de terre au charbon de bois,
Jeunes pousses et coulis de poivrons. 21.-

TOPINAMBOUR

Crème de topinambour et escalope de foie gras poêlée. Caviar de truffe 19.-

SALADE DE PERCHE

Filets de perches meunières et sauce au vin blanc. Saladine au vieux balsamique 19.-

FOIE GRAS DE CANARD

Terrine cuite au torchon marinée au vin doux du Vully
Chutney abricot et gingembre 25.-



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



TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS





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	16.-
TOSCANE	TOMATE, MOZZARELLA, TOMATES FRAÎCHES, JAMBON ET AIL	21.-
GAMBERINI	TOMATE, MOZZARELLA, GAMBAS GRILLÉES ET AIL	24.-
4 FROMAGI	TOMATE, MOZZARELLA, BLEU, GRUYÈRE ET BRIE	19.-
TROPICANA	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON ET ANANAS	19.-
PARMA	TOMATE, MOZZARELLA ET JAMBON CRU	23.-
4 SAISONS	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS ANCHOIS ET POIVRONS	21.-
ROSCIOLI	TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, TOMATES CHERRY, PARMESAN, JAMBON CRU	23.-
CAMPAGNE	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, LARD, OIGNONS, SALAMI, ŒUF	21.-
CALABRESE	TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, OLIVES, OIGNONS, CHORIZO	21.-

— LE COIN DES ENFANTS —

Pizza enfant avec dessert 15.-

Beignet de poulet, frites, salade et boule de glace 15.-

Filets de perche meunière, frites, salade et boule de glace 17.-

Linguine à la tomate, salade et boule de glace 13.-

Petit steak de bœuf, frites, salade et boule de glace 17.-





LACOTEL

BEEF & GRILL HOUSE

— *POISSONS ET PÂTES* —

TAGLIATELLE D'HIVER

Lard aux herbes, salsifis, baby tomato et sauce crème. Copeaux de Boule de Belp et œuf poché. Salade verte en entrée. 29.-

PENNE LACOTEL « CASSE-CROÛTE »

Cuit sous une croûte de pâtes à pizza. Gambas flambées au cognac, Courgette, baby tomato. Basilic frais, salade verte 29.-

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

Avec une sauce vin blanc et cerfeuil 37.-
Aux choix, pommes natures, riz ou frites maison

GAMBAS À L'AIL

Black Tiger sauté au beurre avec ail, piment et harissa.
Riz basmati parfumé. 44.-

— *LES CLASSIQUES* —

CORDON BLEU DE PORC « RUSTICO »

Jambon à l'os de Salavaux et fromage Raclette de Combe
Pommes frites maison et duo de légumes 35.-

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU

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

SOURIS D'AGNEAU

Lentement confit au Porto, mousseline de truffe et légumes 37.-

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.-

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





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.

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

Le plus tendre

— CŒUR DE FILET DE BŒUF —

« **BLACK ANGUS IRLANDAIS** »

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

— ENTRECÔTE —

Origine : France - Race : Génisse de Bourgogne
Maturation : Depuis mi-septembre
Viande sélectionnée par Olivier Metzger à Paris.
Viande au goût fin et à la couleur douce. Affiné délicatement dans notre vitrine !

Au naturel	50.-
Flambée au whisky	52.-

— CÔTE DE BOEUF PREMIUM —

Origine : Irlande Race : Wagyu
Maturation : Depuis début octobre
Viande gouteuse avec un joli marbrage. Affiné délicatement dans notre vitrine ! La race mythique de bœuf japonais, élevé dans les pâturages verdoyants de l'Irlande !

Côte de bœuf pour 1	69.-
---------------------	------

— RIBEYE —

Origine: USA - Race: Pur Black Angus
Maturation : 2 mois humide
Bœuf nourris au pâturage, garanti sans hormone.
La tendreté avant tout ! Viande juteuse grâce à une maturation humide. ! Le bœuf qui nous a valu un article, dans le journal du 24H !

Ribeye	54.-
--------	------

— WOLOWINA —

Origine : Pologne Race : Noir de Baltik
Maturation : 2 mois humide
Viande gouteuse et tendre. Une découverte !

Médallions de Rumpsteak	41.-
-------------------------	------

NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN CHOIX DE SAUCE MAISON

Supplément de foie gras poêlé ou os à moelle gratiné 5.-

LES GARNITURES DE NOS VIANDES GRILLÉES :

Pommes frites maison - Tagliatelle maison
Pommes confites à la graisse d'oie et persillade !