



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.-

TIBIA DE BŒUF

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

SMOKED BEEF

Fine lamelle d'entrecôte de bœuf. Viande fraîche, juste mise en salaison et légèrement fumée à froid. Huile de macadamia et garniture aromatique 19.-

POULPE

Mignardises de carpaccio de poulpe et pommes de terre confites
Jeunes pousses au balsamique et coulis de poivrons 19.-

CARPACCIO DE VEAU

Carpaccio de jarret de veau légèrement chauffé à la braise,
Sauce au poivre de Tasmanie 18.-

NÜSSLI

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

SALADE DE PERCHE

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



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

— *LE COIN DES ENFANTS* —

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.-

TAGLIATELLE TAROCCO

Gambas flambées à la tequila, sauce crème d'orange Tarocco, aneth et piment. Salade verte 29.-

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

Avec une sauce au Muscadet 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.-

CÔTE DE PORC FERMIER

Généreuse côte de cochon cuite rosée. Elevage de la famille Marti. Pommes confites à la graisse d'oie et garniture de légumes. Sauce Voronoff. 39.-

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



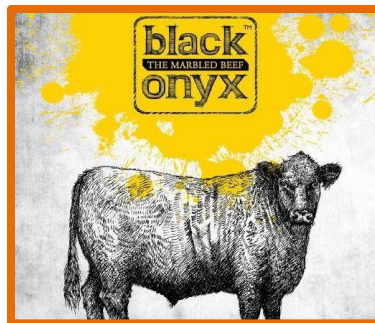
CÔTE



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.

— CŒUR DE FILET DE BŒUF —

BLACK ANGUS D'IRLANDE

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

— FAUX-FILET DE BISON —

Origine : Suisse JU- Race : Bison Européen

Maturation : Depuis fin décembre

Viande sélectionnée par la boucherie du Grand Molard.

Affiné délicatement dans notre vitrine !

Goût subtile, mais chair très délicate et maigre.

Faux filet de Bison	50.-
---------------------	------

— ENTRECÔTE —

Origine : Suisse - Race : Hérens

Maturation : Depuis fin décembre

Viande sélectionnée et affinée délicatement dans notre vitrine ! L'Hérens procure une viande à la chaire sombre, mais généreuse en goût.

Au naturel	50.-
Flambée au whisky	52.-

— BLACK ONYX —

Origine : Australie - Race : Pur Black Angus

Maturation : minimum 2 mois humide

Pièce de bœuf ultra-sélectionnée pour le degré de marbrage dans la viande. Bœuf nourris aux grains et garanti sans hormones. Un goût prononcé et un fondant inégalable. Dans le bœuf les plus recherchés par les amateurs. Nous sommes que deux en Suisse à le proposer à la carte.

Bavette d'Aloyau	62.-
------------------	------

— RIBEYE —

Origine: USA - Race: Pur Black Angus

Maturation : 2 mois humide

Bœuf nourris au pâturage et garanti sans hormones. 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.-
--------	------

— CÔTE DE BISON —

Origine : Suisse JU- Race : Bison Européen

Maturation : Depuis fin décembre

Viande sélectionnée par la boucherie du Grand Molard. Affiné délicatement dans notre vitrine ! Goût subtile, mais chair très délicate et maigre.

Côte pour 1	66.-
-------------	------

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 !