



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.-

PÂTÉ-CROÛTE « GRAND-MÈRE LUCIENNE »

Pâté en croûte maison au canard sauvage. Fine gelée de Porto Moutarde et jeune pousse. 15.-

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.-

SAUMON « PURE ALPINE SALMON »

Saumon suisse en marinade « gravlax » et adouci à la betterave rouge. Jeunes pousses et mayonnaise au wasabi. 19.-

POULPE

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

SALADE DENTS DE LION «SCHWEINECHRÜTER»

Asperge verte, jambon cru, œuf poché et croutons. 16.-



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

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 PRINTANIÈRE

Jambon cru, asperges vertes et sauce morilles. Copeaux de Boule de Belp et œuf poché.
Salade verte en entrée. 31.-

TAGLIATELLE AUX GAMBAS

Gambas flambées au Brandi, Mix de baby tomato confit à l'huile d'olive.
Piment, ail et basilic.
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.-

PORC FERMIER ET MORILLES

Côte de porc artisanale, rassise sur os. Cuite rosée avec sauce aux morilles fraîche.
Pommes sautées et légumes de saison 44.-

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU

Parfumé au cognac « Rémy Martin », Servi avec des frites maison et toasts 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.

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

— **CŒUR DE FILET DE BŒUF** —

BLACK ANGUS D'IRLANDE

Business Cut 200gr 53.-
Gentle Cuts Cut 250gr 64.-

victime de son succès !

— **ENTRECÔTE** —

Origine : Suisse - Race : Simmental
Maturation : Depuis début février
Viande sélectionnée et affinée délicatement dans notre vitrine ! Le Simmental nous donne une viande bien persillée et 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 les bœufs 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 BŒUF** —

Origine : Suisse - Race : Hérens
Maturation : Depuis fin janvier
Viande sélectionnée par notre artisan boucher. Affinée délicatement dans notre vitrine ! Une maturation optimale pour ce morceau...

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 !