



**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**



**DEMANDEZ UN TICKET DE SORTIE POUR LE PARKING !!!**

**TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS**





# LACOTEL

*BEEF & GRILL HOUSE*

— *ENTRÉE* —

### SALADE PRINTANIÈRE

Salade verte et rucola, champignon, lardon, croutons,  
Asperge verte du Vully et œuf poché. 16.-/24.-

### SALADE LACOTEL

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

### SALADE DU PÊCHEUR

Jeunes pousses de salade, perche meunière et sauce beurre blanc  
Asperge verte du Vully 19.-

### TIBIA DE BŒUF

Os à moelle gratiné au Jospier, Pain croustillant  
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.-



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



DEMANDEZ UN TICKET DE SORTIE POUR LE PARKING !!!

TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS





# LACOTEL

*BEEF & GRILL HOUSE*

Tout le savoir- faire d'une pate fine et croustillante. Farine Italienne, longue fermentation, Pizza cuite sur la pierre et beaucoup de passion...

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

— *LES CLASSIQUES* —

**TAGLIATELLE SCOGLIO**

Tagliatelle fraîche faite maison. Crevettes, vongoles et poulpe. Sauce crème de safran avec tomate et courgette grillée. Salade en entrée. 35.-

**FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE**

Avec une sauce au Muscadet et cerfeuil 38.-  
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.-

**ROASTBEEF**

Roastbeef d'entrecôte de bœuf braisé au charbon de bois et marinée au poivre cubèbe. Sauce du chef. Salade et frites maison. 36.-

**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 RASSIS SUR OS**

Côte de porc artisanale. Cuite rosée avec sauce moutarde.  
Pommes nouvelles 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**



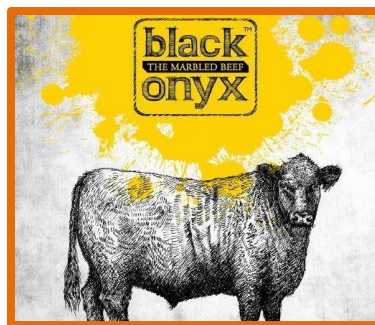
**CÔTE**



**RIBEYE STEAK**



**FILET**



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 !**



# LACOTEL

**BEEF & GRILL HOUSE**

## — BEEF SELECTION —

### — CŒUR DE FILET DE BŒUF —

#### BLACK ANGUS D'IRLANDE

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

### — ENTRECÔTE —

Origine : Suisse - Race : Simmental  
Maturation : mûré sur os début avril

Viande sélectionnée par notre artisan boucher. Affinée délicatement dans notre vitrine !

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 : Simmental  
Maturation : Mûré sur os depuis début avril

Viande sélectionnée par notre artisan boucher. Affinée délicatement dans notre vitrine ! Un goût subtil et une couleur rouge sombre.

Côte pour 1	66.-
-------------	------

### — RUBIA GALLEGA —

Origine : Espagne - Race : Blonde de Galice  
Maturation : 3 mois sur os

La tendreté et le goût avant tout ! Viande juteuse grâce au gras intramusculaire. Servi en entrecôte double pour deux personnes.

Entrecôte double pour 2	119.-
-------------------------	-------

**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 nouvelles en persillade !



**DEMANDEZ UN TICKET DE SORTIE POUR LE PARKING !!!**

TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS

