



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 coupe 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



LACOTEL
BEEF & GRILL HOUSE

— *ENTRÉE* —

SALADE « KLUM »

Salade verte et rucola, betterave rouge confite
Avocat, jambon fumé, figue séchée. 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 19.-

LES CHAMPIGNONS DE RAYMOND

Velouté de champignons des bois et foie gras poêlé 16.-

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.-



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...

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.-
IBERICO	TOMATE, MOZZARELLA ET JAMBON CRU CEBO IBÉRICO	24.-
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

— *LES CLASSIQUES* —

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

Avec une sauce au Muscadet et cerfeuil 38.-
Aux choix, pommes natures, riz ou frites maison.

GAMBAS

Gambas géantes sauté au beurre d'ail, piment et harissa. Riz basmati. 39.-

LE PORC À BENOIT

Côte de cochons fermier au Gril, sauce aux chanterelles d'automne.
Pommes sautée et légumes. 38.-

TARTARE DE BŒUF

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

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
Frites maison et duo de légumes. 35.-

HAMBURGER PUR BŒUF AU JOSPER

Duxelles parfumée à la truffe, tomate fraîche, brie, lard sauce au poivre de
Tasmanie. Bol de crudités et frites maison. 27.-

— *PÂTE MAISON* —

TAGLIATELLE AUX BOLETS

Tagliatelle fraîche faite maison. Bolets sautés en persillade. Salade en
entrée. 35.-

TAGLIATELLE IBÉRIQUE

Chorizo et jambon cru Cebo Iberico, gambas grillées à l'ail. Sauce confit de
tomate et légumes du soleil. Salade en entrée. 34.-

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



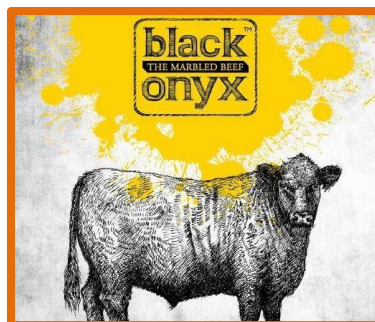
CÔTE



RIBEYE STEAK



FILET



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



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

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : maturé sur os depuis début mi-juillet

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

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

ENTRECÔTE

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : maturé sur os depuis début mi-juillet

Viande sélectionnée par notre artisan boucher. Affinée délicatement dans notre vitrine ! Vache Limousin de la région d'Avenches, élevage Minder.

Au naturel	50.-
Flambée au whisky	52.-

RIBEYE

Origine: USA - Race: Pur Black Angus

Maturation : 2 mois humide

Bœuf nourris au pâturage, 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.-
--------	------

PREMIUM

Origine : France - Race : Mombéliarde

Maturation : Maturé sur os depuis début-juillet

Viande sélectionnée par notre artisan boucher, Grand Molard à Genève. Affinée délicatement dans notre vitrine de maturation, Côte de bœuf gouteuse d'un beau rouge rubis ! Servi sur plat pour 2 personnes.

Côte pour 2	132.-
-------------	-------

CÔTE DE BŒUF

Origine : Suisse - Race : Angus

Maturation : Maturé sur os depuis mi-juillet

Viande sélectionnée par notre artisan boucher. Affinée délicatement dans notre vitrine de maturation, viande gouteuse d'un beau rouge rubis !

Côte pour 1	66.-
-------------	------

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 fourrage noble. Un goût prononcé et un fondant inégalable. Dans les bœufs les plus recherché par les amateurs.

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

NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN CHOIX DE SAUCE MAISON

Supplément de foie gras poêlé ou os à moelle gratiné (uniquement pour la viande) 5.-

LES GARNITURES DE NOS VIANDES GRILLÉES :

Frites maison - Tagliatelle maison - Pommes nouvelles en persillade !



LACOTEL

BEEF & GRILL HOUSE

GUILDE SUISSE DES RESTAURATEURS-CUISINIERS

Parmi les professionnels et les clients, on l'appelle tout simplement « la Gilde ». Il s'agit bien sûr de la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, un groupement professionnel composé de cuisiniers expérimentés qui sont également propriétaires d'un restaurant. Elle est un gage de qualité, de créativité et d'hospitalité. Pour le client, se rendre dans un restaurant de la Gilde doit être un événement culinaire et convivial. Environ 250 établissements de restauration peuvent se targuer d'y appartenir, soit environ un pour cent de tous les restaurants de Suisse. Cette année, la Gilde fête ses 65 ans. Beaucoup de choses ont changé depuis sa création en 1954,

Mais la qualité et l'hospitalité restent et resteront au centre de tous les efforts. Cette ambiance propre à la Gilde peut se retrouver aussi bien dans un simple restaurant que dans une auberge de campagne de classe supérieur, un hôtel de montagne ou un restaurant gastronomique. Tous les établissements de la Gilde ont en commun de vouloir offrir à leurs hôtes quelques heures joyeuses et insouciantes.

*VOTRE AMBASSADEUR BROYE-FRIBOURG
PH. SIFFERT*

NOTRE PERSONNEL EST FORMÉ POUR VOUS RÉPONDRE CONCERNANT LES ALLERGÈNES

PROVENANCE DES VIANDES :

RASSIS SUR L'OS : SUISSE OU MENTION SPÉCIAL
BŒUF IRLANDE, CANADA
BLACK ONYX AUSTRALIE, MENTION LÉGAL « PEUT AVOIR ÉTÉ PRODUIT AVEC DES SIMULATEURS DE PERFORMANCES HORMONALES OU ANTIBIOTIQUES »

PERCHES : POLOGNE, LAC D'EAU DOUCE
BROCHET : SUISSE
PORC : SUISSE
FOIE GRAS FRANCE

NOS BOUCHERS : FERME GOURMANDE À SALAVAU, BENOIT MARTI
ELEVAGE MINDER À AVENCHES, MARC ET FRITZ MINDER
BOUCHERIE MÉRAT À MARTIGNY
GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD À GENÈVE
FIDÉCO À MORAT

POISSON : PASILAC À ST-AUBIN, FAMILLE ROGNON
PIERRE SCHAEER À GÉVAUX

POMME DE TERRE : DAVID AEBISCHER À FAUC



TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS

