



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 LACOTEL

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

NÜSSLI

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

TIBIA DE BŒUF

Os à moelle gratiné au Jospet, Pain croustillant
Fleur de sel et poivre aux milles parfums 17.-

« IRISH CHOWDER »

Soupe crémeuse de poisson, recette de mon cousin Irlandais !
Moules, saumon, homard et cabillaud 17.-

SALADE DE CAILLE

Caille glacée au sirop d'érable. Œuf de caille et figue. Jeunes pousses de
salade 19.-

FOIE GRAS DE CANARD

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

CŒUR DE SAUMON FUMÉ

Saumon de l'Atlantique fumé à froid à Balsthal. Le cœur du filet en large
tranche. Sauce à l'aneth et miel. Jeune pousse au balsamique. 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.-
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 INCONTOURNABLES* —

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

Avec une sauce au Muscadet et cerfeuil 39.-
Aux choix, pommes nature, riz ou frites maison.

TARTARE DE BŒUF

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

CORDON BLEU DE PORC « RUSTICO »

Jambon à l'os de Salavaux et fromage à 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. 28.-

ARAIGNÉE DE VEAU À L'ITALIENNE

Grillée et moelleuse. Sautée avec les condiments du soleil...
Le morceau préféré des bouchers...et du Chef ! 39.-

PORC FERMIER RASSIS SUR OS

Elevage de Benoît Marti à Salavaux. Cuite rosée avec sauce moutarde.
Pommes confites et légumes de saison. 39.-

— *PÂTE FRAICHE* —

Pasta « Al Bronzo »

SPAGHETTI GAMBERINI - POULPO

Spaghetti sauté à l'ail et piment avec gambas grillé et poulpe.
Salade en entrée. 35.-

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 : Irlande - Race : Black Angus
Maturation : maturé humide 2 mois

Seulement le cœur du filet...du goût et de la tendreté avant tout!

Business cut 200gr	54.-
Gentlemen's cut 250gr	65.-

— ENTRECÔTE —

Origine : Suisse - Race : Limousin
Maturation : Maturé sur os depuis mi-décembre

Viande sélectionnée par notre artisan boucher et provenant de l'élevage Minder à Avenches. Affinée délicatement dans notre vitrine de maturation! Une viande gouteuse.

Au naturel	52.-
Flambée au whisky	54.-

— CÔTE DE BŒUF —

Origine : Suisse - Race : Angus
Maturation : Maturé sur os depuis début décembre

Viande sélectionnée par notre artisan boucher. Affinée délicatement dans notre vitrine de maturation! Une viande gouteuse. Label « Swiss Black Angus »

Côte pour 1	68.-
-------------	------

— 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	56.-
--------	------

— 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 sautées 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, USA
BLACKONYX, RIBEYE AUSTRALIE OU USA, MENTION LÉGAL « PEUT AVOIR ÉTÉ PRODUIT AVEC DES SIMULATEURS DE PERFORMANCES HORMONALES OU ANTIBIOTIQUES »

PERCHES : POLOGNE, LAC D'EAU DOUCE
BROCHET : SUISSE
PORC ET VEAU : 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 SCHAER À GÉVAUX

POMME DE TERRE : DAVID AEBISCHER À FAUC



TVA 7.7% ET SERVICE INCLUS

