



LACOTEL
BEEF & GRILL HOUSE

Chers Clients :

Dans ce restaurant,

-On épluche nos légumes

-On taille nos légumes

-On glace nos légumes

-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

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

LE RISOTTO POUR LA BONNE CAUSE ! CHARITY WEEK !

Chaque année en septembre, les cuisiniers de la Guilde suisse, cuisine un risotto aux bolets. Les fonds récoltés seront reversés à la recherche pour la sclérose en plaques. Depuis toutes ces années, la Guilde a déjà pu reverser plus de 2 millions de francs.

RISOTTO EN ENTRÉE : 19.- (6.50 reversé pour la SEP)

RISOTTO EN PLAT PRINCIPAL : 29.- (9.50 reversé pour la SEP)

PETIT SAC DE RISOTTO POUR CADEAU : 10.-



**Société suisse
de la sclérose
en plaques**

ENTRÉE

SALADE LACOTEL

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

TIBIA DE BŒUF

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

TOMATE ET BUFFALA

Lit de mozzarella di Buffala et choix de tomates du maraicher, juste glacé au miel
et basilic dans notre four Jospier. 16.-

CHÈVRE

Croutons de chèvre chaud au miel et thym sur salade de crudité. Trait de vinaigre
à la framboise. 16.-

TARTARE

Notre tartare de bœuf servi en entrée...
Tranches de pain grillé. 23.-



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 Traminer du Vully. Servis avec des légumes et aux choix, pommes nature, riz ou frites maison. 39.-

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.-

ROASTBEEF

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

PORC FERMIER RASSIS SUR OS

Elevage de Benoît Marti à Salavaux. Grillée au charbon de bois, sauce du Chef, légumes et pommes sautées. 39.-

— *LES PÂTES* —

LINGUINE AUX BOLETS

Bolets du Lac Noir sautées en persillade. 31.-

PENNE IBÉRIQUE

Gambas sauté à l'ail avec chorizo et jambon cru Cebo Iberico. Sauce confit de tomate et légumes du soleil. 32.-



LACOTEL

BEEF & GRILL HOUSE

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



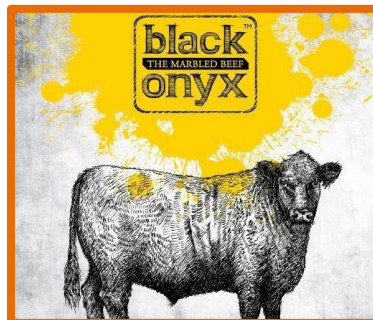
CÔTE



RIBEYE STEAK



FILET



Nous cuisons nos viandes sur la braise de charbon de bois, dans un four « Josper » 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** —

PRIME CUTS:

CŒUR DE FILET DE BŒUF

Origine: Irlande - Race: Black Angus

Maturation: Humide depuis juin

Seulement le cœur du filet...du goût et de la tendreté.

Business cut 200gr 54.-

Gentlemen's cut 250gr 65.-

RIBEYE

56.-

Origine: USA - Race: Black Angus

Maturation: Humide depuis fin juin

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 !

CÔTE DE BŒUF

68.-

Origine: Suisse - Race: Hérens

Maturation: Sur os depuis mi-juillet

Viande sélectionnée par la Ferme Gourmande à Salavaux. Maturée délicatement dans notre vitrine.

ENTRECÔTE

Origine: Suisse - Race: Limousin

Maturation: Sur os depuis mi-juillet

Viande provenant de l'élevage de Fritz Minder à Avenches. Maturée délicatement dans notre vitrine.

Au naturel 52.-

Flambée au whisky 54.-

SECOND CUTS:

ARAIGNÉE

41.-

Bœuf Swiss Black Angus. Morceau juteux et goûteux...en fines lamelles et juste gratiné avec notre Café de Paris maison !

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 ET SUISSE DU LÖTSCHBERG
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 FAUG