



**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.-**



### 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 mille parfums 17.-

#### CARPACCIO DE CERF

Entrecôte de cerf légèrement fumé avec huile de noix de macadamia,  
Figue fraîche confite au Porto. 19.-

#### CREVETTE

Petit Black Tiger poêlée et flambée à la liqueur d'orange. Suprême d'agrumes et  
jeune pousse. 19.-

#### 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...

<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.-





*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.-

**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 sautés 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**



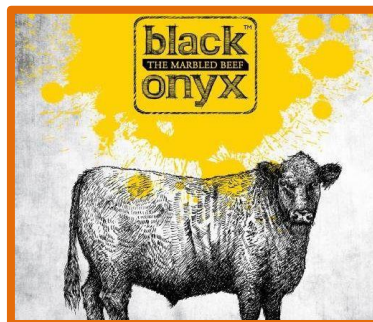
**CÔTE**



**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 mi-juillet*

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 mi-juillet*

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 !

#### **PREMIUM**

64.-pers

*Origine : Espagne - Race : Rubia Gallega  
Maturation : Sur os depuis fin juillet*

Viande sélectionnée pour son degré de gras dans la viande. Maturée délicatement dans notre vitrine. Un goût prononcé de noisette. Servi en Tajine pour deux personnes !

#### **ENTRECÔTE**

*Origine : Suisse - Race : Limousin  
Maturation : Sur os depuis fin 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:

#### **BLACK ONYX FLANK STEAK**

62.-

Black Angus Australien 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 recherchés par les amateurs.

#### **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.-



# LACOTEL

## BEEF & GRILL HOUSE

### *LES GARNITURES DE NOS VIANDES GRILLÉES:*

Frites maison - Tagliatelle maison - Pommes sautées en persillade !

## *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*



**LACOTEL**  
*BEEF & GRILL HOUSE*

*POMME DE TERRE : DAVID AEBISCHER À FAOUC*