



**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*

— *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.-

**NÜSSLI**

Salade de doucette, petits lardons, noix, œuf et croutons 16.-

**TARTARE**

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

**FOIE GRAS**

Terrine de foie gras de canard parfumé au vin doux du Vully  
Chutney et pain grillé. 21.-

**CRÈME DE CHASSELAS**

Effilochée de féra du Lac fumée de la famille Schaer à Gévaux. 16.-

**VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS**

Magret de canette fumée et copeaux de foie gras. Noix caramélisé. 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...

<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 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.-

**GAMBAS GRILLÉ À L'AIL ET PIMENT**

Endive caramélisée à l'orange et sauce au cointreau. Riz basmati. 44.-

**TARTARE DE BŒUF**

Parfumé au cognac « CAMUS VSOP »,  
Servi avec des frites maison et pain grillé. 39.-

**CORDON BLEU DE PORC « RUSTICO »**

Jambon à l'os de Salavaux et fromage à raclette  
Frites maison et 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 persillades. 39.-

**TAGLIATELLE AUX LANGOUSTINES**

Tagliatelle maison aux jeune d'œuf, Scampi juste poêlé au beurre noisette, suprême d'orange sanguine, aneth et tequila 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**



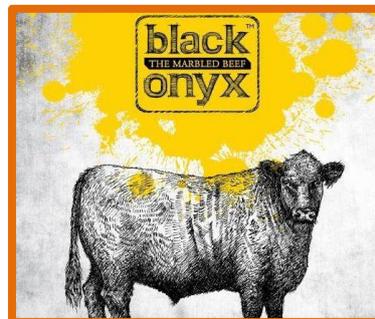
**CÔTE**



**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 —

### CŒUR DE FILET DE BŒUF

*Origine : Suisse - Race : Angus*

*Maturation : Humide depuis mi-octobre*

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

Business cut 200gr 54.-

Gentlemen's cut 250gr 65.-

### RIBEYE

*Origine : USA - Race : Black Angus*

56.-

*Maturation : Humide depuis mi-octobre*

Bœuf nourris au pâturage et élevage respectueux. Viande juteuse grâce à une maturation humide, La tendreté avant tout ! Le bœuf qui nous a valu un article, dans le journal du 24H !

### ENTRECÔTE

*Origine : Suisse - Race : Limousin*

*Maturation : Sur os depuis octobre*

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

Au naturel 52.-

Flambée au whisky 54.-

### CÔTE DE BŒUF

*Origine : Suisse - Race : Angus*

*Maturation : Sur os depuis début octobre*

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

Black Angus. 68.-

### FAUX-FILET « RUBBIA GALLEGA »

*Origine : Espagne - Race : Rubbia Gallega*

56.-

*Maturation : Sur os de puis septembre*

Viande de premier choix. Un goût subtile de noix. Une des meilleures race de bœuf, le tout élevé d'une façon traditionnelle !

### CÔTE « WOLOWINA »

*Origine : Pologne - Race : Noire de Baltik*

72.-

*Maturation : Sur os de puis septembre*

Viande de premier choix. Un goût très fin. Issu de jeune bœuf nourrit au pâturage. Couleur rosé.

#### **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 »*  
*CHASSE : AUTRICHE ET FRANCE*  
*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*