



Bienvenue chez nous :
Bienvenu dans ce lieu qui se veut à mon image,
Je fais ma cuisine, mon style, ma passion...
Peut être qu'il n'a pas de plat Végan ou autres,
Mais ici c'est le temple de la viande...pas un jardin botanique

Par contre il y a une chose que l'on va faire...
S'occuper de vous, prendre soin de vous,

Le tout avec un réel plaisir !

Bienvenu chez nous, Bienvenu chez Philippe...



LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★★★

Service et TVA 7.7% inclus – Parking Gratuit, demandez un ticket de sortie

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30

ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30



ENTRÉE

SALADE LACOTEL/ LACOTEL SALAT

Oignons, concombres, poivrons, tomates fraîches et séchées
Parmesan 15.-

*Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Frische und getrocknete Tomaten,
Parmesanraspeln.*

SALADE « KLUM » / « KLUM » SALAT

Salade verte et rucola, sauce italienne. Betterave rouge confite
Avocat, jambon cru, figue séchée, mélange de noix 16.-

*Grüner Salat und Rucola mit italienischer Sauce. Kandierte Randen
Avocado, geräucherter Schinken, getrocknete Feige, gemischte Nüsse*

TIBIA DE BŒUF / OX TIBIA

Os à moelle gratiné au Jospier, Pain croustillant
Fleur de sel et poivre aux milles parfums. 18.-

*Überbackene Markknochen mit Jospier, knuspriges Brot. Fleur de Sel und Pfeffer
mit tausend Geschmacksrichtungen.*

CARPACCIO DE TOMATE / TOMATENCARPACCIO

Tomate Marmande de la région, artichaud grillé
Mozzarella di Buffala. 16.-

*Marmande Tomaten von der Region, grillierte Artischocke und Mozzarella di
Buffala.*

RILLETTE DE POISSON DU LAC/ FISCHRILLETTE

Carpaccio de betterave rouge mariné au raifort. Rillettes de poisson aux fines
herbes. 18.-

Randen carpaccio mariniert in Meerrettich mit feinen Kräutern.

TARTARE

Notre tartare de bœuf servi en entrée...

Tranches de pain grillé. 23.-

*Unser Rindertartar als Vorspeise ...
Getoastete Brotscheiben.*

CARPACCIO DE BŒUF / RINDS CARPACCIO

Entrecôte de bœuf légèrement fumée. Petites noix croquantes et pickles
d'oignon rouge. Huile de noix et jeune pousse. 23.-

*leicht geräucherte Entrecote. Walnüsse und rote Zwiebelgurken. Walnussöl und
junge sprossen.*

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★★★

Service et TVA 7.7% inclus – Parking Gratuit, demandez un ticket de sortie

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30

ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30



ESTIVAL !

VEAU ET AGRUMES « VITELLO TONNATO »

Tartare de veau aux agrumes. Longe de veau façon Vitello Tonnato. Sauce crémeuse au thon. Pommes frites. 42.-

Kalbs-Tartar mit Zitrusfrüchten. Kalbslende nach Vitello Tonnato Art. Cremige thunfischsauce. Pommes.

ROASTBEEF / ROASTSBEEF

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

Holzkohle gebratenes Roastbeef entrecote vom Rind, mariniert in Kubebenpfeffer. Chefsauce. Salat und pommes.

TARTARE DE BŒUF / RINDSTARTAR

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

*Aromatisiert mit Cognac « Rémy Martin VSOP »
Serviert mit Pommes und Toastbrot.*

GAMBAS FLAMBÉE / FLAMBIERTE GAMBAS

Black Tiger flambée aux agrumes, ail et piment.
Servi sur poêlon avec riz basmati. 43.-

*Black Tiger flambiert mit Zitrusfrüchten, Knoblauch und Chili.
Serviert auf einer Pfanne mit Basmati-Reis.*

PASTA

PASTA ALLO SCOGLIO !

Bombardoni sauce provençale aux fruits de mers, gambas,
Vongole et petits calamars. 32.-

*Bombardoni mit Meeresfrüchtesauce, Garnelen,
Vongole und kleine Tintenfische.*

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

Service et TVA 7.7% inclus – Parking Gratuit, demandez un ticket de sortie

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30

ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30



LES INCONTOURNABLES

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE/ EGLI MEUNIER

Avec une sauce au Traminer du Vully et cerfeuil.

Bouquet de légumes et garniture à choix. 39.-

Mit Vully Traminer und Kerbelsauce. Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl.

CORDON BLEU DE PORC « RUSTICO » /CORDON BLEU VOM RUSTICO

Jambon à l'os de Salavaux et fromage Maréchal

Pommes frites et duo de légumes. 35.-

Schinken am Knochen aus Salavaux und Marechal-Käse

Pommes und Gemüse-Duo.

HAMBURGER PUR BŒUF/ RINDFLEISCH BURGER

Compote d'échalote, cornichon, brie, lard séché aux herbes, tomate fraîche

Sauce relish. Bol de crudités et pommes frites. 28.-

Schalotten Kompott, sauergurken, Brie käse, Krauter Speck, frische Tomaten und Relish. Rohkost und Pommes.

SELLE D'AGNEAU/ LAMMSATTEL

Agneau suisse préparé en selle désossée. 2 côtelettes et un morceau de filet...légèrement entremêlé et très léger en goût. Sauce à l'ail noir ! 48.-

Schweizer Lammfleisch zubereitet als knochenloser Sattel. 2 Koteletts und ein Stück Filet...leicht verschlungen und sehr leicht im Geschmack. Serviert mit einer schwarzen Knoblauchsauce!

SECRETO DE PORC BELLOTA

Porc Espagnol nourrit aux glands. Morceau prélevé vers l'omoplate. 48.-

Généreusement infusé de gras. Goût prononcé de noisettes et très juteux.

Spanisches Schwein ernährt mit Eicheln. Stück in Richtung des Schulterblatts. Grosszügig mit Fett durchzogen. Stark Nussiger Geschmack und sehr Saftig.

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★★★

Service et TVA 7.7% inclus – Parking Gratuit, demandez un ticket de sortie

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30

ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30



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

Beignet de poulet, frites, salade et boule de glace 16.-
Hühner Nuggets, Pommes, Salat und Eis

Filets de perche meunière, frites, salade et boule de glace 19.-
Eglimeuniere, Pommes, Salat und Eis

Linguine à la tomate, salade et boule de glace 14.-
Linguine mit Tomaten, Salat und Eis

Petit steak de bœuf, frites, salade et boule de glace 19.-
Kleines Rindersteak, Pommes, Salat und Eis

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

Service et TVA 7.7% inclus – Parking Gratuit, demandez un ticket de sortie
LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30
ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30



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
HOTEL & RESTAURANT

Service et TVA 7.7% inclus – Parking Gratuit, demandez un ticket de sortie

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30

ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30



NOS VIANDE MATURÉE :

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.

CŒUR DE FILET DE BŒUF / RINDS FILET

Origine : Irlande - Race : Black Angus

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

Nur das Herzstück des Filets...Geschmack und Zartheit

Business cut 200gr

56.-

Gentlemen's cut 250gr

66.-

RIBEYE

57.-

Origine : USA - Race : Greater Omaha BLACK ANGUS

Bœuf nourrit aux céréales dans la région du Nebraska, USDA Prime Beef.

Viande juteuse et très tendre.

Rind gefuttert mit Vollkorn, aufgezogen in der Region vom Nebraska.

Saftiges und sehr zartes Fleisch.

ENTRECÔTE / RINDS ENTRECÔTE

Origine : Suisse - Race : Hérens

Maturation : Sur l'os depuis mi-mai

Viande sélectionnée par notre artisan boucher. Couleur rouge foncé, léger goût de noisette. Maturée délicatement dans notre vitrine.

Das Fleisch wird von unserem handwerklichen Metzger ausgewählt. Dunkelrote Farbe, leichter Haselnussgeschmack. Zart gereift in unserer Vitrine.

Au naturel / Natur

53.-

Flambée au whisky / Flambiert mit Whisky

55.-

SASHI BEEF FAUX FILET

Origine : Pays Nordique, Finlande - Race : Black Prussien

57.-

Morceau de faux filet sélectionné avec soin. Mis à maturé depuis début mai.

Rinds « faux-filet » von Finland. Zart gereift in unserer Vitrine.

BAVETTE DE BŒUF DU BOUCHER / RINDERFLANKENSTEAK VON METZGER

Swiss Black Angus, sélection de Benoit Marti. Grillé rosé avec echalotte au Porto 42.-

Swiss Black Angus, ausgewählt von Benoît Marti. Gegrillter Rosé mit Schalotten in Porto

PORC FERMIER RASSIS SUR OS

39.-

Elevage de Benoît Marti à Salavaux. Grillée au charbon de bois,

Bauerschwein an Kochen, aufgezogen von Benoît Marti in Salavaux.

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 :

Pommes frites - Linguine au beurre - Pommes sarladaise !

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

Service et TVA 7.7% inclus – Parking Gratuit, demandez un ticket de sortie

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30

ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30



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 SCHAEER À GÉVAUX

POMME DE TERRE : *DAVID AEBISCHER À FAOUC*

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★★★

Service et TVA 7.7% inclus – Parking Gratuit, demandez un ticket de sortie

LA CUISINE EST OUVERTE DE 12H À 13H30

ET LE SOIR DE 18H30 À 21H30