



*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'y 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.*

### **LES CHAMPIGNONS À RAYMOND**

Crèmeux de champignons du Lac Noir. Escalope de ris de veau caramélisé au  
Porto. Fin Feuillage pur beurre et condiment de courge. 19.-

*Blätterteig mit Pilze vom Schwarze See. Karamellisiertes Kalbsbries mit  
Portwein.*

### **TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE**

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

*Knochenmark mit Kräuterkruste, knuspriges Brot. Fleur de Sel und Pfeffer mit  
tausend Geschmacksrichtungen.*

### **CARPACCIO D'ENTRECÔTE DE CERF**

Parfum de macadamia, copeau de terrine de foie gras et figue. 22.-

*Carpaccio vom Hirschfilet Macadamia-Aroma,  
Stück Foie-Gras-Terrine und Feige.*

### **FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON**

Terrine de foie gras parfumé au vin doux du Vully et cognac.

Condiment de courge. 22.-

*Terrine von Entenstopfleber, aromatisiert mit süßem Vullywein und Cognac.  
Kürbisgewürz.*

**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 »**

Jambon à l'os de Salavaux et fromage Maréchal  
Pommes frites et duo de légumes. 35.-

*Cordon blau mit Schinken am Knochen aus Salavaux und Marechal-Käse  
Pommes und Gemüse-Duo.*

### **TARTARE DE BŒUF / RINDSTARTAR**

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

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

### **PASTA BOLETS**

Conchiglioni aux champignons et bolets, canard fumé et petites noix.  
Sauce crème de ciboulette. 32.-

*Conchiglioni mit Pilzen und Steinpilzen, geräucherter Ente und Walnüssen.  
Schnittlauch-Sahnesauce.*

### **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.*

**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*



## DE SAISON

### SELLE DE CHEVREUIL/REHRÜCKEN

Selle de chevreuil rôtie et glacée aux groseilles. Garniture de saison et Spätzli maison. En deux services. 67.- par personnes

*Gebratener Rehrücken mit roter Johannisbeerglasur. Saisonale Beilage und hausgemachte Spätzli. Zwei Kurse. 67 pro Person*

### MÉDAILLON DE FILET DE CHEVREUIL

Noisettes de chevreuil au sautoir, sauce Grand Veneur  
Garniture de saison et Spätzli maison. 52.-

*Medaillon aus Rehfilet mit Grand Veneur Sauce  
Saisonale Beilage und hausgemachte Spätzli*

### CIVET DE JOUE DE CERF

Joue de cerf confit lentement. Moelleux et juteux.  
Garniture de saison et Spätzli maison 39.-

*Langsam gekochte Hirsch Bächli. Weich und saftig.  
Saisonale Beilage und hausgemachte Spätzli*

## 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*

**PIZZA** enfant avec dessert 15.-  
*Kleine Pizza und Dessert*

**DUO DE MINI BURGER**, frites, salade et boule de glace 19.-  
*Mini Burger, 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.

Elle 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 nos vitrines climatisées, 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 BIDOCHÉ !

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 :

### 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.*

### CÔTE DE BŒUF

69.-

*Origine : Suisse - Race : Hérens*

*Maturation : Sur l'os depuis fin juillet*

Viande sélectionnée par notre artisan Boucher. Maturée délicatement dans notre vitrine.

Rouge sombre, goût de noix et beurre...un régal !

### ENTRECÔTE / RINDS ENTRECÔTE

*Origine : Suisse - Race : Hérens*

*Maturation : Sur l'os depuis fin juillet*

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.-

### 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 fraîche - Tagliatelle artisanal 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



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.-

**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, FRITZ ET STÉPHAN 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 FAUG*

**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*