

*Bienvenue chez moi :
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 dans mon :



ENTRÉE

SALADE LACOTEL/ LACOTEL SALAT

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

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

ELÉGANTE SOUPE DE CHASSELAS

Effilochée de poisson du Lac, feuilleté pur beurre et condiment poivron.
Mouillé au velouté de chasselas du Vully. 18.-

*Effilochée vom Seefisch, Blätterteig aus reinem Butter und Paprikagewürz.
Befeuchtet mit Chasselas-Velouté aus dem Vully.*

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.*

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.

COFFRE DE CANARD

Canard de Challans rôti sur l'os. Servi rosé avec sauce au Porto et griotte

Pommes sarladaise et légumes de saison 57.-

Challans Ente auf dem Knochen gebraten, rosa serviert.

Porto Sauce, saisonale Beilage.

PORC FERMIER RASSIS SUR OS

Elevage de Benoît Marti à Salavaux. Grillée au charbon de bois. 39.-

Bauerschwein am Kochen, aufgezogen von Benoît Marti in Salavaux.

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.

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.

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.

LINGUINE AUX MOULES

Pate aux moules de Bouchots et petites gambas.

Sauce crémeuse parfumée au curry. 29.-

Mucheln Linguine und kleine garnelen.

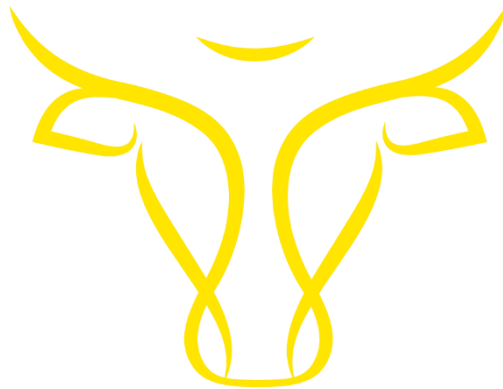
Cremige Currysauce.

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 certains 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 !**

Service et TVA 7.7% inclus
COMMANDES PRISE DE :
12H À 13H30
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.-

RUBIA GALLEGA

Origine : Espagne - Race : Blonde de Galice

Maturation : Sur l'os depuis 120 jours

Côte de bœuf au goût prononcé de noix et beurre. Viande persillée.

Peut-être...un des meilleurs bœufs à déguster...

74.-

Rinderrippe mit ausgeprägtem Geschmack von Nüssen und Butter. Marmoriertes Fleisch. Vielleicht... eines der besten Rindfleischsorten, die man probieren kann...

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 : Simmental

Maturation : Sur l'os depuis mi-Septembre

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 : Simmental

Maturation : Sur l'os depuis mi-septembre

Viande sélectionnée par notre artisan Boucher. Couleur rouge foncé, léger goût de

noisette. Maturée délicatement dans notre vitrine. La vache Suisse par excellence.

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 !

Service et TVA 7.7% inclus

COMMANDES PRISE DE :

12H À 13H30

18H30 À 21H30

LE COIN DES ENFANTS

MINI BURGER MAISON, frites, salade et boule de glace 19.-
Mini Burger, Pommes, Salat und Eis

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

PIZZA

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.-

Service et TVA 7.7% inclus
COMMANDES PRISE DE :
12H À 13H30
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 HORMONAUX 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 : JOËL BONNY À CUDREFIN

Service et TVA 7.7% inclus
COMMANDES PRISE DE :
12H À 13H30
18H30 À 21H30