

LE TEMPS...

Notre idée se résume à laisser faire le temps. La maturation est un long processus, des semaines, voire des mois...

LE FEU...

L'élément qui donne tous les jours un sens à notre travail. C'est la flamme qui révèle les saveurs encrées dans nos pièces de viandes...

L'AMOUR...

Accueillir, recevoir voici encore un autre élément que l'on veut mettre en avant chez nous...

Peut-être qu'il n'y a pas de plat Végan ou autres à la carte,
Mais ici c'est le temple de la viande...pas un jardin botanique

Depuis déjà 16 ans d'activité, une seule chose me tiens à cœur avec mon équipe. Prendre soin de vous ! Et surtout, avec un réel plaisir !

Bienvenu chez moi, bienvenu dans mon :



ENTRÉE

SALADE LACOTEL / LACOTEL SALAT

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

Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Frische und getrocknete Tomaten, Sbrinz.

TERRINE DE NORBERT

Fine mousse de volaille au cognac. Confit d'oignon et jeune pousse aux
balsamiques. 17.-

*Terrine aus Feine Geflügelmousse mit Cognac. Zwiebelkonfit und junge
Sprossen mit Balsamico*

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

Demi os à moelle gratiné au Jospier, fleur de sel et poivre aux milles parfums.
Pour rafraichir, petit tartare de pamplemousse 16.-

*Halbierte Markknochen mit Kräuterkruste, Fleur de Sel und Pfeffer mit tausend
Geschmacksrichtungen. Fines Grapefruit Tartar*

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON

Terrine de foie gras parfumé au vin doux du Vully et cognac.
Condiment de courge et figue. 22.-

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

CARPACCIO D'ENTRECÔTE DE BŒUF

Légèrement fumé. Coulis de poivrons grillé et copeaux de Belper Knoll. 22.-

*Rindsentrecote Carpaccio, leicht geräuchert. Gegrilltes Paprikacoulis und Belper
Knoll chips.*

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. Dans nos vitrines climatisées, la viande continue son processus de maturation, à une température de 2°C et un taux d'humidité de 78%. 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...

ENTRECÔTE



CÔTE



RIBEYE STEAK



FILET



**CHEZ NOUS, LA VIANDE EST BLEUE, SAIGNANTE OU À POINT !
LE ROSÉ, IL EST DANS UNE BOUTEILLE !**

NOS VIANDE MATURÉE

CŒUR DE FILET DE BŒUF / RINDS FILET

Origine : suisse

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, Avenches - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis mi- octobre

Viande sélectionnée par notre artisan Boucher provenant de l'élevage Minder à

Avenches. Couleur rouge rubis, léger goût de noisette. Maturée dans notre vitrine.

Viande de caractère pour les amateurs.

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

Au naturel / Natur

53.-

Flambée au whisky sur poêlon/ Flambiert mit Whisky

55.-

CÔTE DE BŒUF

69.-

Origine : Suisse - Race : Hérens

Maturation : Sur l'os depuis mi-Septembre

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

Rouge sombre, Viande de caractère pour les amateurs.

BLACK ONYX « FLANK STEAK »

62.-

Origine : Australie - Race : Pur Black Angus

Bavette de bœuf 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 recherché par les amateurs.

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 maison - Tagliatelle artisanal au beurre - Pommes sarladaise !

LE COIN DES ENFANTS

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

BEIGNET DE POULET, frites, salade et boule de glace 16.-
Hühner Nuggets, Pommes und Gemüse, Salat und Eis

FILETS DE PERCHE meunière, frites, salade et boule de glace 19.-
Eglimeuniere, Pommes und Gemüse, Salat und Eis

LINGUINE À LA TOMATE, salade et boule de glace 14.-
Linguine mit Tomaten, Salat und Eis

PETIT STEAK DE BŒUF, frites et légumes, salade et boule de glace 19.-
Kleines Rindersteak, Pommes und Gemüse, 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.-

SIGNATURE

DUO DE BŒUF

Pluma de bœuf Swiss Black Angus saisie saignante, queue de bœuf confite.
Légumes de saison glacés et garniture à choix. 42.-
*RindsDuo, blutig angebratenes Stück vom Metzger, kandierter Ochenschwanz.
Glasiertes Gemüse der Saison und beilage nach Wahl.*

PORC FERMIER RASSIS SUR OS

Elevage de Benoît Marti à Salavaux. Cuite rosé, juteuse et fin de cuisson grillé au charbon de bois. Légumes de saison glacés et garniture à choix. 39.-
*Bauerschwein am Kochen, aufgezogen von Benoît Marti in Salavaux.
Rosa gekocht, saftig und am Ende auf dem Holzkohlegrill gegrillt. Glasiertes Gemüse der Saison und beilage nach Wahl.*

RAVIOLES ARTISANALES AUX GAMBAS

Pâtes farcies aux crevettes et courgette. Gambas grillées minute et sauce crème de citron et cardamome. Salade d'herbettes fraîches. 34.-
Gefüllte Nudelm mit Garnelen und Zucchini. Minutengegrillte Garnelen mit Zitronen-Kardamom-Sahnesauce. Salat aus frischen Kräutern.

LES INCONTURNABLES

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE/ EGLI MEUNIER

Avec une sauce au Traminer du Vully et cerfeuil.
Légumes de saison glacés et garniture à choix. 39.-
Mit Vully Traminer und Kerbelsauce. Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl.

HAMBURGER PUR BŒUF/ RINDFLEISCH BURGER

Compote d'échalote, cornichon, brie, lard séché aux herbes, tomate fraîche
Sauce relish. Bol de crudités et pommes frites maison. 28.-
Schalotten Kompott, sauergurken, Brie käse, Krauter Speck, frische Tomaten und Relish. Rohkost und Pommes.

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 légumes de saison glacés. 35.-
*Cordon bleu mit Schinken am Knochen aus Salavaux und Marechal-Käse
Pommes und Gemüse*

***PRÉLEVÉ À LA NATURE POUR NOUS,
BIENTÔT PROPOSÉ POUR VOUS...***

Limousin	Fritz Minder / Elevage Minder Avenches	20.09.2021
Limousin	Fritz Minder / Elevage Minder Avenches	20.09.2021
Sashi «Choco»	John Nielsen / Sashi beef Finland	29.10.2021
Sashi «Diamond»	John Nielsen / Sashi beef Finland	29.10.2021
Sashi «Black Pearl»	John Nielsen / Sashi beef Finland	28.10.2021
Angus	Swiss Black Angus	22.09.2021
Hérens	Borgeaud / Mérat Martigny (1)	10.11.2021
Hérens	Borgeaud / Mérat Martigny (1)	10.11.2021
Black Simmenthal	Sélection Sutter / Mérat Martigny (3)	29.10.2021
Salers	Sélection Sutter / Mérat Martigny (4)	29.10.2021
Salers	Sélection Sutter / Mérat Martigny (5)	29.10.2021
Limousin	Fritz Minder / Elevage Minder Avenches (6)	10.09.2021
Angus	Black Angus / sélection ferme Gourmande (7)	10.09.2021

***ACTUELLEMENT DANS NOS VITRINES DE
MATURATION...***

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 SCHAER À GÉVAUX

POMME DE TERRE : *JOËL BONNY À CUDREFIN*