

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 d'autres éléments emblématiques 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 17 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 chez *Philippe*...



ENTRÉE

SALADE LACOTEL / LACOTEL SALAT

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

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

CARPACCIO DE BŒUF « SECRET DU CHEF »

Cœur de rumpsteak Limousin mariné et épicé avec soin !
Coulis de poivrons grillé et copeaux de Belper Knoll. 19.-

Carpaccio von Limousin, Gegrilltes Paprikacoulis und Belper Knoll chips.

RIS DE VEAU ET ASPERGES

Juste saisie croustillant, jus corsé aux petites échalotes et framboise
Ragout d'asperge verte et petites pousses. 21.-

*Kalbsbries kurz gebraten, kräftiger Saft
mit Schalotten und Himbeeren, Spargel Ragout und kleine Sprossen.*

TERRINE DE NORBERT

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

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

POULPE ET POIVRON

« Tentacles » de poulpe sur délice de pommes de terre juste tiédi au Josper.
Gaspacho gélatinisé à l'agar et coulis de poivrons grillé. 21.-

*Tintenfisch auf lauwarmer Kartoffeln vom Josper. Mit agar gelierte Gaspacho und
paprika coulis.*

TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE

Demi os à moelle gratiné au Josper, 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.*

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 VIANDES MATURÉES

FILET DE BŒUF SIMMENTAL / RINDS FILET

Origine : Autriche - Race : Pur Simmental

Bœuf typique de nos région alpestre. Du goût et de la tendreté.

Nur das Herzstück des Filets...Geschmack und Zartheit.

Filet Simmental 220gr

59.-

RIBEYE

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 gefuttern mit Vollkorn, aufgezogen in der Region vom Nebraska.

Saftiges und sehr zartes Fleisch.

59.-

PAVÉ DE RUMPSTEAK

Origine : Avenches - Race Limousin

Rumpsteak de bœuf en pièce de 240 grammes, juste saisie au Grill.

Rind Rumpsteak, im Grill kurz angebraten.

44.-

ENTRECÔTE / RINDS ENTRECÔTE

Origine : Avenches - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis fin mars

Viande sélectionnée en provenance de l'élevage Minder à Avenches.

Maturée dans notre vitrine. Viande de caractère pour les amateurs

Von unserem Fleischerhandwerker ausgewähltes Fleisch.

In unserer Vitrine gereift. Charakterfleisch für Liebhaber.

Au naturel / Natur

54.-

Flambée au whisky sur poêlon/ Flambiert mit Whisky

56.-

CÔTE D'HÉRENS

Origine : Avenches - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis fin mars

Viande sélectionnée en provenance de l'élevage Minder à Avenches.

Maturée dans notre vitrine. Viande de caractère pour les amateurs

Von unserem Fleischerhandwerker ausgewähltes Fleisch.

In unserer Vitrine gereift. Charakterfleisch für Liebhaber

72.-

BAVETTE À L'ÉCHALOTTE

Pur plat traditionnelle de brasserie...

Découvrez ce morceau de choix, réservé au boucher autrefois !

Flat iron Steak mit Schalotte, traditionelles Brasserie Gericht

44.-

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 - 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.-

LES INCONTOURNABLES

LA PIÈCE DU CHEF :

SECRETO DE PORC

Pièces de porc prélevé près de l'épaule.
Marinées au jus de pommes et grillé au Jospet.
Assortiment de sauce et garniture aux choix. 39.-
*Stücke vom Schwein, die in der Nähe der Schulter entnommen werden.
In Apfelsaft mariniert und auf dem Jospet gegrillt.
Auswahl an Saucen und Beilagen nach Wahl.*

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.

PENNE A L'IBÉRIQUE

Pâtes sautées avec gambas, ail et chorizo.
Sauce confit de tomate et légumes du soleil. 32.-
*In Knoblauch gebratene Gambas mit Chorizo.
Sauce aus Tomatenconfit und Sonnengemüse. 32.-*

HAMBURGER PUR BŒUF/ RINDFLEISCH BURGER

Duxelles parfumée à la truffe, tomate fraîche, brie, lard sauce au poivre de
Tasmanie. Bol de crudités et frites. 28.-
*Brie käse, Krauter Speck, frische Tomaten und Pfeffersauce
Rohkost und Pommes.*

TARTARE DE BŒUF SIGNATURE / RINDSTARTAR

Coupé couteaux et parfumé au cognac « Remy Martin VSOP »
Cône de houmous rafraichissant...
Pommes frites et pain grillé. 41.-
*Aromatisiert mit Cognac « Remy Martin VSOP »
Serviert mit Pommes und Toastbrot.*

ESCALOPE À LA VIENNOISE DE VEAU / WIENER SCHNITZEL MIT KÄSE

Noix de veau panée et gratinée minute au gruyère
Pommes frites et légumes de saison glacés. 42.-
*Pannierte Kalbsnuss mit Greyerzer Käse überbacken.
Pommes und Gemüse der Saison.*

DANS NOTRE VITRINE DE MATURATION...

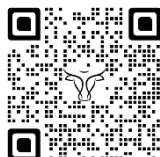
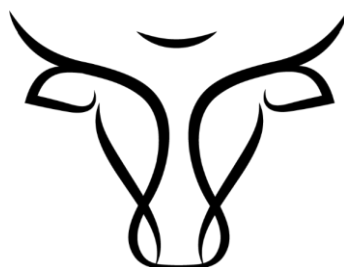
Limousin	Fritz Minder / Elevage Minder Avenches
Hérens	Sélection Benoît Marti
Hérens	Sélection Mérat viande

ET QUELQUES SPÉCIALITÉS...

Minhota	Sélection Joël Sutter / Portugal	05.01.2022
Angus	Sélection Joël Sutter / Portugal	05.01.2022
Sashi	John Nielsen / Sashi beef Finland	05.01.2022
Simmental	Sélection Joël Sutter	30.03.2022
Sashi «Black Pearl»	John Nielsen / Sashi beef Finland	24.03.2022
Sashi «Black Pearl»	John Nielsen / Sashi beef Finland	24.03.2022
Sashi «KOD»	John Nielsen / Sashi beef Finland	24.03.2022
Angus	Michele Vegara / Espagne	25.03.2022
Galloway	Sélection Joël Sutter	28.03.2022
LongHorn	Grande Boucherie du Molard Genève	25.03.2022
ShortHorn	Grande Boucherie du Molard Genève	25.03.2022

Pour être informé des viandes qui seront proposé dans le mois...
Rejoignez :

LE CERCLE



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
FILET, 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
GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD À GENÈVE
FIDÉCO À MORAT*

NOTRE ÉLEVEUR : ELEVAGE MINDER À AVENCHES, FRITZ ET STÉPHAN MINDER

*POISSON : PASILAC À ST-AUBIN, FAMILLE ROGNON
PIERRE SCHAER À GÉVAUX*