

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...

LA PASSION...

De la viande, mais pas que ! 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 à ma table, 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.

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*

TERRE ET MER

Retour de vacances - San-Sebastià

St-Jacques juste saisie, bajoue de porc confit au cacahuète et piment
d'Espelette. 21.-

*Kurz angebraten Jakobsmuscheln, Schweine Backen kandiert mit Erdnüssen
und Piment d'Espelette.*

IRISH CHOWDER

La recette de ma famille dans le sud de l'Irlande.

Velouté crémeux de poisson et crustacé.

Feuilleté croustillant et confit d'oignon 18.-

*Samt und cremige Fisch und Schalthieren Suppe. Knuspriges Blätterteiggebäck
und kandierte Zwiebeln.*

TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE

Hiver - Comme un pot-au-feu

Demi os à moelle gratiné au Jospier, fleur de sel et poivre aux milles parfums.
Pour rafraichir, Shot de bouillon et pickel's de légumes façon asiatiques. 17.50

Halbierte Markknochen mit Kräuterkruste, Fleur de Sel und Pfeffer.

Zum Erfrischen, bouillon shot mit asiatischen Gemüse pickel's

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. 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 / RINDS FILET

Origine : Australie - Race : Black Angus

Que le cœur du filet. Du goût et de la tendreté. Env. 220gr

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

61.-

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 mi-novembre

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 DE BŒUF

Origine : Avenches - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis mi-novembre

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.-pers

LOUCHEBEM

Minimum 2pers. 72.-pers

Sélection de viande Premium rassis sur os, par nos soins. Côte de bœuf, Côte de veau et Ribeye. Des races de bœuf différentes, pour du goût et des plaisirs différents. Servi sur plat avec légumes et garniture à choix.

Rindsfleisch Premium dry aged. Divers verschiedene Rindrassen, für Geschmack und verschiedenes Vergnügen. Serviert auf eine Platte mit Gemüse und Garniture nach Wahl.

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 :

Gratin dauphinois - Tagliatelle artisanal - ou même des frites !

VU QU'IL N'Y A PAS QUE LA VIANDE...

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE/ EGLI MEUNIÈRE

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.

SKREI

Filet de cabillaud des mers du Nord grillé à l'Alsacienne.

Beurre Blanc au Traminer. Légumes de saison et garniture à choix. 44.-

Kabeljau Filet, von den Merren des Nordens, grilliert auf Elsässische Art.

Traminer Buttersauce. Saison Gemüse, Beilage nach Wahl.

LINGUINE SCAMPI

Queue de langoustine saisie au beurre moussoux et flambé au cognac

Linguine sauce bisque et tomate. 39.-

Linguine mit Tomaten und bisque Sauce.

Scampi Kurtz mit Butter angebraten, und mit Cognac flambiert.

LINGUINE CASALINGUA

Légumes grillés, jambon et lardons. Coulis de tomate légèrement crémé. 24.-

Grilliertes Gemüse, Schinken und Speck würfeln. Tomaten Coulis leicht cremig.

PIZZA

MARGARITA	TOMATE, MOZZARELLA	17.-
TOSCANE	TOMATE, MOZZARELLA, TOMATES FRAÎCHES, JAMBON ET AIL	21.-
GAMBERINI	TOMATE, MOZZARELLA, GAMBAS GRILLÉES ET AIL	25.-
4 FROMAGI	TOMATE, MOZZARELLA, BLEU, GRUYÈRE ET BRIE	21.-
TROPICANA	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON ET ANANAS	21.-
PARMA	TOMATE, MOZZARELLA ET JAMBON CRU	24.-
4 SAISONS	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS ANCHOIS ET POIVRONS	22.-
ROSCIOLI	TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, TOMATES CHERRY, PARMESAN, JAMBON CRU	24.-
CAMPAGNE	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, LARD, OIGNONS, SALAMI, ŒUF	22.-
CALABRESE	TOMATE, MOZZARELLA, POIVRONS, OLIVES, OIGNONS, CHORIZO	22.-

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON...

CORDON BLEU « RUSTICO »

Filet de porc et jambon de Salavaux. Duo de fromage.
Pommes frites et légumes de saison glacés. 37.50
*Schweinefilet und Schinken aus Salavaux. Duo-Käse
Pommes und Gemüse*

LE VEAU FOIE ET RIS

Emincé de foie de veau à la framboise. Ris de veau croustillant
Gratin et légumes de saison. 43.-
*Kalbslebergeschneitztes mit Himbeeren. Knuspriges Kalbsbries
Kartoffelgratin und Saisonales Gemüse*

TARTARE DE BŒUF SIGNATURE / RINDSTARTAR

Viande Swiss Black Angus, coupé au couteau, 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.*

HAMBURGER PUR BŒUF / RINDFLEISCH BURGER

Duxelles parfumée à la truffe, tomate fraîche, fromage, lard sauce relish.
Bol de crudités et frites. 29.50
*Käse, Krauter Speck, frische Tomaten und Relishesauce.
Rohkost und Pommes.*

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

DANS NOTRE VITRINE DE MATURATION...

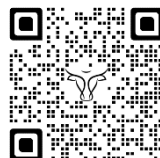
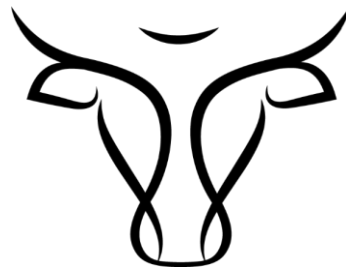
Limousin Angus Hérens	Fritz Minder / Elevage Minder Avenches Sélection Benoît Marti Sélection Mérat viande	
Minhota	Sélection Grand Molard Genève / Portugal	Déb. Oct.
Sashi Beef		
Black Prussian	Sélection Joël Sutter / Danemark	28.08.2022
Black Prussian	Sélection Joël Sutter / Danemark	28.08.2022
Swamy	Sélection Joël Sutter / Danemark	15.08.2022
Black Simm	Sélection Joël Sutter / Danemark	8.11.2022
Black Simm	Sélection Joël Sutter / Danemark	8.11.2022
Wolowina	Sélection Joël Sutter / Pologne	7.11.2022
Wolowina	Sélection Joël Sutter / Pologne	7.11.2022
Wagyu	Sélection Joël Sutter / Espagne	Début nov.

***ET QUELQUES SPÉCIALITÉS
POUR PRÉPARER LES FÊTES...***

Picanha	Rassis au beurre et Gin Hendricks
Bavette de Wagyu Australie	

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

LE CERCLE



COMMANDES PRISE DE :
11H45 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 300 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.*
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