

**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. Chutney de gingembre et ananas 17.-

*Terrine aus Feine Geflügelmousse mit Cognac. Ingwer-Ananas-Chutney.*

### **SALADE DENTS DE LION «SCHWEINECHRÜTER»**

Asperge verte, jambon cru, œuf poché et croutons. 17.-

*Löwenzahnsalat «schweinechrüter», grüner Spargel, Rohschinken, pochiertes Ei und Croutons.*

### **RIS DE VEAU ET ASPERGES**

Escalopes de ris de veau poêlé et glacée au Porto. Petites échalotes et framboise  
Ragout d'asperge verte et petites pousses. 21.-

*Kalbsbries grilliert mit Portwein, kräftiger Saft  
mit Schalotten und Himbeeren, Spargel Ragout und kleine Sprossen.*

### **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 rafraîchir, 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 : Irlande - 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 : Suisse - 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 : Suisse - Race : Limousin*

*Maturation : Sur l'os depuis décembre*

Viande sélectionnée en provenance de la Ferme Minder à Avenches.

Maturée délicatement 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 : Suisse - Race : Limousin*

*Maturation : Sur l'os depuis décembre*

Viande sélectionnée en provenance de la Ferme Minder à Avenches.

Maturée délicatement 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, New York Steak ou Ribeye. Des races de bœuf différentes, pour des goûts 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 MEUNIERE

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.*

### TAGLIONI AUX SCAMPIS

Queues de langoustines saisies au beurre mousses et agrumes.

Petite tagliatelle sauce au safran. Suprême d'orange Tarocco. 39.-

*Kleine Tagliatelle mit Scampi, flambiert mit Cognac. Safran und Tarocco orangen Sauce-*

### BLACK TIGER FLAMBÉE

Grosses crevettes décortiquées flambées au Grand Marnier. Juste sauté à l'ail, piment et agrume. Servi avec riz basmati. 43.-

*Riesen Crevetten flambiert mit Grand Marnier. Nur grilliert mit Knoblauch, Chili und Zitrusfrüchte. Serviert mit Basmati Reis.*

## PIZZA

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

### **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...***

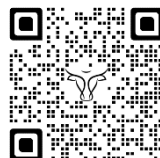
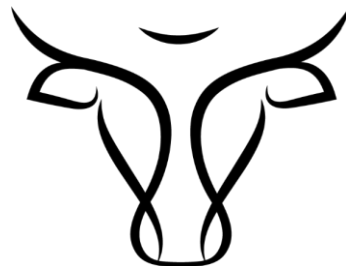
Limousin Angus Hérens	Fritz Minder / Elevage Minder Avenches Sélection Benoît Marti Sélection Mérat viande	
Minhota	Sélection Grand Molard Genève / Portugal	Déb. Oct.
Sashi Beef		
Black Prussian	Sélection Joël Sutter / Danemark	28.08.2022
Black Prussian	Sélection Joël Sutter / Danemark	28.08.2022
Swamy	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 HORMONALES 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 ÉLEVAGEUR :*** *ELEVAGE MINDER À AVENCHES, FRITZ ET STÉPHAN MINDER*

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