

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.

ASPERGES ET JAMBON

Asperges blanches du Seeland et jambon cru
Vinaigrette et mayonnaise maison. 21.-

Weisse Seeland Spargeln, Vinaigrette und hause gemachte Mayonnaise.

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 DE PERCHE À L'AIL DES OURS

Petites goujonnettes de perche, asperge verte grillée
Jeunes pousses au balsamique et beurre blanc à l'ail des Ours. 19.50

*Kleine Egli Filet, grüne grillierte Spargeln
Jungen sprossen mit Balsamico et weiss Butter Sauce mit Bärlauch*

RIS DE VEAU ET ASPERGES

Escalopes de ris de veau poêlées et glacées au Porto.

Petites échalotes à la framboise

Ragoût d'asperge verte 21.-

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

TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE

Printemps - LA saison des asperges

Demi os à moelle gratiné au Jospier, miettes de ciabatta torréfiées, poivre aux
milles parfums. Saladine d'asperge verte au vieux balsamique. 17.50

*Halbierte Markknochen mit Kräuterkruste, geröstete Ciabatta-Krümel, Pfeffer
mit tausend Düfte. Grüne Spargelsalat mit altem Balsamico.*

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...

ENTRECOTE



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.

62.-

RIBEYE

Origine : Irlande - Race : BLACK ANGUS

Bœuf nourrit aux pâturages et foin dans la région centrale de l'Irlande.

Viande juteuse et très tendre.

Dieses Fleisch von den irischen Weiden ist durch viel freie Bewegung zusammen mit der Herde und die natürliche Ernährung aus Gräsern und Kräutern zu einem einzigartigen Geschmack gereift.

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.

46.-

ENTRECÔTE / RINDS ENTRECÔTE

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis Mars

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

55.-

Flambée au whisky sur poêlon/ Flambiert mit Whisky

57.-

CÔTE DE BŒUF

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis Mars

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 – LA SÉLECTION DU CHEF

Minimum 2pers. 74.-pers

Sélection de viande rassis sur os, par nos soins. Des races de bœuf différentes, pour des goûts et des plaisirs différents. Servi sur plat.

Rindsfleisch dry aged. Diverse Rindsrassen, für Geschmack und verschiedenes Vergnügen. Serviert auf eine Platte mit Gemüse und Garnitur 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 :

Pommes nouvelles – Tagliatelle artisanal - ou même des frites !

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

TAGLIONI AUX MORILLES

Taglioni artisanales au beurre. Sauce crémeuse aux morilles et Noilly Prat. 33.-
Petite pointe d'asperge verte.

Avec supplément de ris de veau poêlé : + 6.-

Artisanale Taglioni mit Butter, Cremige Morcheln und Noilly Prat Sauce.

Kleine Grüne Spargelspitzen.

Mit Supplement Kalbsbries grilliert: + 6.-

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.

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE / EGLI MEUNIÈRE

Sauce au Traminer du Vully et cerfeuil.

Légumes de saison glacés et garniture à choix. 39.50

Mit Vully Traminer und Kerbelsauce. Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl.

PERCHE ET ASPERGES / EGLI MIT SPARGELN

Filet de perche meunière sauce à l'ail des Ours et asperges blanches du Seeland
Garniture à choix. 42.-

*Egli Meunière weiss Butter Sauce mit Bärlauch, und Spargeln vom Seeland.
Beilage nach Wahl.*

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 salade et dessert 15.-

Kleine Pizza, Salat und Dessert

LES INCONTOURNABLES DE LA MAISON...

ROASTBEEF

Roastbeef d'entrecôte de bœuf braisé au charbon de bois et marinée au poivre cubèbe. Sauce du Chef. Salade et Pommes frites. 36.50

Holzkohle gebratenes Roastbeef Entrecôte vom Rind, mariniert in Kubebenpfeffer. Chefsauce. Salat und pommes.

RIBEYE DE VEAU

Sauce aux morilles, et asperges blanches du Seeland.
Garniture à choix. 57.-

Morchel und Spargeln vom Seeland Sauce. Beilagen nach Wahl.

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

*Kleines Gemüse mit Truffelgeschmack,
frische Tomaten, Käse, Speck und Relish Sauce.
Rohkost und Pommes.*

VEGI BURGER... OUI JE SAIS, MAIS BON !

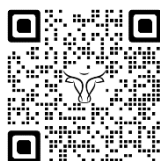
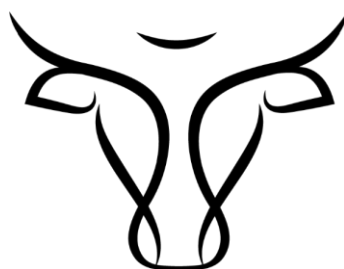
Steak de légumineuse et pois chiche, sauce relish,
Tomate fraîche, oignon, fromage.

Bol de crudités et frites. 29.50

*Kichererbsen Steak, Relish Sauce, Frische Tomaten,
Zwiebeln, Käse. Rohkost und Pommes.*

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

LE CERCLE



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.-

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

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