

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 18 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
Pétales de parmesan 15.-

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

SALADE « KLUM » / « KLUM » SALAT

Salade verte, sauce italienne. Betterave rouge confite
Avocat, jambon cru, figue séchée, mélange de noix 16.-

*Grüner Salat mit italienischer Sauce. Kandierte Randen
Avocado, geräucherter Schinken, getrocknete Feige, gemischte Nüsse*

KLUM AVEC CHÈVRE GRATINÉ: +2.50

KLUM MIT ZIEGENKÄSE: +2.50

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.

« KRAKEN » POULPE ET CHORIZO

Tentacules de poulpe au Grill, écrasé de pomme de terre à l'olive.
Coulis de poivrons brûlés à la braise et Chorizo Belota. 22.-

*Krakententakel grilliert, mit Kartoffelstock und oliven Ol.
kohlegebrannten Peperoni coulis, und Belota Chorizo.*

SALADE DE PERCHE « ESTIVALE »

Petites goujonnettes de perche, chanterelles, câpres, tomate et cerfeuil.
Jeunes pousses au balsamique et beurre blanc. 19.50

*Kleine Egli Filet mit Pfifferlingen
Junge Sprossen mit Balsamico und weiss Buttersauce.*

TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE

Été - La fraîcheur...

Demi os à moelle gratiné au Jospier, suprêmes de pamplemousse petites
chanterelles

Poivre aux milles parfums. 17.50

*Halbierte Markknochen mit Kräuterkruste, Grapefruit und Pfifferlinge, Pfeffer
mit tausend Düften.*

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

RIBEYE

59.-

Origine : USA - Race : BLACK ANGUS Greater Omaha

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.

FILET DE BŒUF / RINDS FILET

62.-

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.

PAVÉ DE RUMPSTEAK / RINDS RUMPSTEAK

46.-

Origine : Suisse - Race : Limousin

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

ENTRECÔTE / RINDS ENTRECÔTE

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis juin

Viande sélectionnée en provenance de la Ferme Minder à Avenches.

Au naturel / Natur

55.-

Flambée au whisky sur poêlon/ Flambiert mit Whisky

57.-

CÔTE DE BŒUF

72.-pers

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis juin

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

LOUCHEBEM - LA SÉLECTION DU CHEF

Minimum 2pers. 76.-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...

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE/ EGLI MEUNIÈRE

Sauce au Traminer du Vully et cerfeuil.
Légumes de saison glacés et garniture à choix.

Petit 36.- // Grand 41.-

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

PERCHE ESTIVALE

Filet de perche meunière sauce chanterelles. Mignonette de câpres, tomates et cerfeuil. Légumes de saison glacés et garniture à choix.

Petit 37.50 // Grand 43.-

*Eglifilet meunière mit Pfifferlingen. Kapern und Tomaten.
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl.*

PENNE AUX CHANTERELLES

Pâtes sautées aux légumes d'été et baby Tomato. Bressaola, petites chanterelles juste poêlées et Pecorino. Pesto de basilic. 34.-

Gebraten Teigwaren, gefühlt mit Sommer Gemüse und Baby Tomaten. Bressaola und Pfifferling angebraten mit Pecorino.

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.-

Egli meunière, 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,
ET DE LA SAISON...***

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 Roastbeefentrecôte vom Rind, mariniert in Kubebenpfeffer. Chefsauce. Salat und pommes.

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.*

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. Käse-duo
Pommes und Gemüse.*

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.*

PIZZA

MARGARITA	TOMATE, MOZZARELLA	17.-
ESTIVAL	TOMATE, MOZZARELLA, CHANTERELLE, BUFFALA, BRESSAOLA	24.-
PROSCIUTTO	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON	21.-
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.-

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

POISSON : *PASILAC À ST-AUBIN, FAMILLE ROGNON*
PIERRE SCHAEER À GUÉVAUX