

### LE TEMPS...

*Notre idée se résume à laisser faire le temps. La maturation est un long processus, plusieurs semaines, voire plusieurs 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 de notre maison...*

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 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.*

### **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 Feigen, verschiedene Nüsse*

### **CANARD DE CHALLANS**

Demi-magret cuit rosé. Sauce aux griottes  
Mousseline de courge et figue. 24.-

*Gebratene Entenbrust mit eine Sauerkirchesosse.  
Kürbis-Feigen-Mousseline.*

### **TARTARE DE CERF**

Parfumé à l'huile de macadamia, noisette. Pickel's et Belper Knoll.

Condiment de courge. Fumé minute au bois de cerisier. 22.-

*Hirsch Tartar mit Macadamia und Haselnüsseöl. Pickel's und BelperKnolle. Mit  
Kürbis gewürzt. Geräuchert mit Kirchholz.*

### **TERRINE DE NORBERT**

Fine mousse de volaille au cognac.

Confit d'oignon et jeune pousse au balsamique. 17.-

*Geflügel mousse Terrine mit Cognac.  
Zwiebelkonfit und Sprossen mit Balsamico*

### **TIBIA DE BŒUF « GOURMAND » / MARROW-BONE**

Demi os à moelle gratiné au Jospet, fleur de sel et poivre aux milles parfums.

Tartine de queue de bœuf confite 17.50

*Halber Markknochen gratiniert mit einem kandierte Ochschwanz «Schnitte»*

## 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...

ENTRECOTE  
FILET



CÔTE



RIBEYE STEAK



**CHEZ NOUS, LA VIANDE EST BLEUE, SAIGNANTE OU À POINT !  
LE ROSÉ, IL EST DANS UNE BOUTEILLE !**

## NOS VIANDES MATURÉES

### RIBEYE DE BŒUF

59.-

Origine : USA - Race : Greater Omaha BLACK ANGUS  
Bœuf nourri aux céréales dans la région du Nebraska,  
USDA Prime Beef. Viande juteuse et très tendre.

*Rind gefuttert mit Vollkorn, aufgezogen in der Region vom Nebraska.  
Saftiges und sehr zartes Fleisch.*

### ENTRECÔTE / RINDS ENTRECÔTE

Origine : Avenches - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis fin septembre

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

55.-

Flambée au whisky sur poêlon/ Flambiert mit Whisky

57.-

### CÔTE DE BŒUF

72.-

Origine : Avenches - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis fin septembre

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*

### 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 artisanale au beurre - Riz basmati - Pommes sarladaise !

## **LES INCONTOURNABLES**

### **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.*

### **FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE/ EGLI MEUNIER**

Avec une 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.*

### **PÂTE D'AUTOMNE**

Tagliatelle artisanale aux bolets et chiffonnade de viande séchée de gibier 31.-  
*Nudeln mit Steinpilze und getrocknet Wildfleisch.*

### **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.*

## **LA CHASSE**

### **COFFRE DE CANARD**

Canard de Challans rôti sur l'os. Servi rosé avec sauce Grand Veneur  
Garniture de saison et Spätzli poêlé minute 57.-  
*Challans Ente auf dem Knochen gebraten.  
Grand Veneur Sauce, saisonale Beilage und Spätzli.*

### **EMINCÉ DE CHEVREUIL**

Emincé de filet de chevreuil au Poivre noir et Noilly prat  
Garniture de saison et Spätzli poêlé minute. 49.-  
*Geschnetzeltes Rehfilet mit schwarzem Pfeffer und Noilly Prat Sauce.  
Saisonale Beilage und hausgemachte Spätzli*

### **MÉDAILLON DE CHEVREUIL**

Noix de chevreuil sautée, sauce Grand Veneur  
Garniture de saison et Spätzli poêlé minute. 49.-  
*Reh Medaillon mit Grand Veneur Sauce  
Saisonale Beilage und hausgemachte Spätzli*

### **SELLE DE CHEVREUIL/REHRÜCKEN**

Selle de chevreuil rôtie et glacée aux groseilles. Garniture de saison et  
Spätzli maison. En deux services. Dès 2pers. 71.- par personne  
*Gebratener Rehrücken mit rotem Johannisbeergelee. Saisonale Beilage und  
hausgemachte Spätzli. Zwei service. Min. 2 pers 71.- pro Person*

### **CIVET DE JOUE DE CERF**

Joues de cerf confit lentement. Moelleuses et juteuses.  
Garniture de saison et Spätzli maison 39.-  
*Geschmortes Hirschbäckli.  
Saisonale Beilage und hausgemachte Spätzli*

### **L'ASSIETTE DU MAUVAIS CHASSEUR**

Toute nos garniture chasse, sans viande ! 24.-  
*Alle unsere Jagd beilagen ohne Fleisch.*

## 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

<b>MARGARITA</b>	TOMATE, MOZZARELLA	17.-
<b>PROSCIUTTO</b>	TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON	21.-
<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.-

## *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*  
***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 SCHAEER À GÉVAUX*