

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 19 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. Kandierter Randen
Avocado, geräucherter Schinken, getrocknete Feigen, verschiedene Nüsse*

SALADE DENTS DE LION «SCHWEINECHRÜTER»

Lardons, œuf poché et croutons. 17.-

Löwenzahnsalat «schweinechrüter», Speck, pochiertes Ei und Croutons.

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Terrine de foie gras parfumé au vin doux du Vully et cognac.
Chutney maison. 24.-

Terrine von Entenstopfleber, aromatisiert mit süßem Vullywein und Cognac.

PERCHETTE MEUNIÈRE MODE VAUDOISE

Poireau à la braise et Boutefas

Sauce beurre blanc, condiment aux oignons grillés. 21.-

Waadtländer Eglifilets mit Lauch und Traminersauce

CARPACCIO DE BŒUF « FUMÉ MINUTE »

Cœur de rumpsteak Limousin, mariné et épicé avec soin
Coulis de poivrons grillé et copeaux de Belper Knoll. 21.-

Carpaccio von Limousin, Gegrilltes Paprikacoulis und Belper Knoll chips.

PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté en croûte de veau, cœur de foie gras.

Confit d'oignon et jeune pousse au balsamique. 18.-

Pâté croûte aus Kalbfleisch, Herz aus Gänseleber.

Zwiebelkonfit und junge Balsamicosprossen.

TIBIA DE BŒUF « GOURMAND » / MARROW-BONE

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

Tartine de queue de bœuf confite 17.50

Halber Markknochen gratiniert mit einem kandierter Ochsenchwanz «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

LOUCHEBEM – LA SÉLECTION DU CHEF

Minimum 2pers. 82.-pers

Sélection de nos meilleures morceaux rassis sur os. Des races de bœuf différentes, pour des goûts et des plaisirs différents. Servi sur plat. Bouquet de légumes et garnitures à choix.

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

RIBEYE BLACK ANGUS*

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 : Suisse - Race : Limousin

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

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

PAVÉ DE RUMPSTEAK

46.-

Origine : Suisse - Race : Limousin

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

Rindrumpsteak, auf Grill kurz angebraten.

CÔTE DE BŒUF*

74.-

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis février

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

NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN CHOIX DE SAUCE MAISON ET UNE GARNITURE :

Pommes nouvelles – Tagliatelle artisanales – Riz basmati – Frites
Supplément de foie gras poêlé ou os à moelle gratiné (uniquement pour la viande) 5.-

* Plat pouvant être partagé pour deux. Supplément de 15.- pour les garnitures de la deuxième personne

LES INCONTOURNABLES

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE/ EGLI MEUNIER

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.

FILETS DE PERCHE À L'AIL DES OURS/ EGLI MEUNIER MIT BÄRLAUCHSAUCE

Légumes de saison glacés et garniture à choix.

Petit 37.- // Grand 42.-

Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl.

CARRÉ D'AGNEAU DU PAYS DE GALLE

Cuit rosé, sauce whisky et ail noir
Légumes de saison glacés et garniture à choix. 47.-

Lamm Karree aus Wales in Whisky-sauce

CORDON BLEU « RUSTICO »

Filet de porc et jambon de Salavaux. Duo de fromage.
Pommes frites et légumes de saison glacés. 37.50

*Schweinsfilet 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.*

SPAGHETTINI BOLOGNESE

Bolognaise maison mijotée en cocotte. 25.-

Spaghetti Bolognese

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 Trüffelgeschmack,
frische Tomaten, Käse, Speck und Relish Sauce.
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 et légumes, salade et boule de glace 16.-
Hühner Nuggets, Pommes und Gemüse, Salat und Eis

FILETS DE PERCHE meunière, frites et légumes, salade et boule de glace 19.-
Eglimeuniere, Pommes und Gemüse, Salat und Eis

PÂTE À LA TOMATE, salade et boule de glace 14.-
Teigwaren 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 Eis

PIZZA

MARGARITA	TOMATE, MOZZARELLA	17.-
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.-

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 SCHAER À GÉVAUX