

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

Nos saladiers, parfaits pour 2 personnes ou pour une personne en plat principal !
Unsere Salatschüsseln, perfekt für 2 Personen oder für eine Person als Hauptgericht!

SALADE LACOTEL / LACOTEL SALAT

Oignons, concombres, poivrons, tomates fraîches et séchées
Copeaux de parmesan. 15.- / Saladier à partager 24.50

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.- / Saladier à partager 26.50

*Grüner Salat mit italienischer Sauce. Kandierte Randen
Avocado, geräucherter Schinken, getrocknete Feigen, verschiedene Nüsse*

TATAKI DE CERF

Parfumé à la moutarde de coing, sésame et soja
Condiment de figue. 22.-

*Hirsch-Tataki mariniert mit Tessiner Quittensenf,
Sesam und Sojasauce. Feigen-Chutney*

SALADE DE CAILLE

Caille poêlée au sirop d'érable et dattes
Figue et jeune pousse au balsamique. 23.-

*Gebratene Wachtel mit Ahornsirup und Datteln
Feige und junger Spross mit Balsamico*

FEUILLETÉ DE BOLETS

Petits bolets et crème de ciboulette 19.-
Steinpilze -Blätterteig

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.
Soupe de chasselas, ail noire et petit gris 18.50
Halber Markknochen gratiniert mit einem Chasselas suppe

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



FILET



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

NOS VIANDES MATURÉES

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

FILET DE BŒUF / RINDS FILET 63.-

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.

ENTRECÔTE/RINDS ENTRECÔTE

Origine : Suisse - Race : Limousin
Maturation : Sur l'os depuis Juillet
Viande sélectionner par notre boucher et affinée dans notre vitrine.
En provenance de l'élevage Minder à Avenches

Au naturel/ *Natur* 55.-

Flambée au whisky sur poêlon/ *Flambiert mit Whisky* 57.-

CÔTE DE BŒUF* 74.-

Race et Origine : Limousin
Maturation : Sur l'os depuis juillet
Viande sélectionnée et en provenance de l'élevage 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

Avec une sauce au Traminer du Vully et cerfeuil.
Légumes de saison glacés et garniture à choix.

Petit 37.- // Grand 42.-

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

CORDON BLEU « RUSTICO »

Filet de porc et jambon de Salavaux. Duo de fromage.
Pommes frites et légumes de saison glacés. 38.50

*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. 42.-

*Aromatisiert mit Cognac « Remy Martin VSOP »
Serviert mit Pommes und Toastbrot.*

PÂTE D'AUTOMNE

Orichetti aux bolets 33.-

Pasta mit Steinpiltze.

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

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*

TOURNEDOS DE CERF

Cœur d'entrecôte et lard séché aux herbes. Sauce grand Veneur
Garniture de saison et Spätzli poêlé minute. 52.-
*Hirsch Tournedos mit Kräuternspeck und Grand Veneur 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. 69.- par personne
*Gebratener Rehrücken mit rotem Johannisbeergelee. Saisonale Beilage und
hausgemachte Spätzli. Zwei service. Min. 2 pers 69.- pro Person*

L'ARDOISE DES TRÈS BONS CHASSEURS

Notre assortiment de gibier servi sur plat ! Dès 3pers. 76.-pers
Garniture de saison et Spätzli maison
*Unser Wildfleischangebot, Serviert auf eine Platte. Min. 3pers
Saisonale Beilage und hausgemachte Spätzli*

L'ASSIETTE DU MAUVAIS CHASSEUR

Toutes nos garnitures 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

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.-

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 ÉLEVAGE : ÉLEVAGE MINDER À AVENCHES, FRITZ ET STÉPHAN MINDER

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