

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

Le feu, voici l'élément qui donne un sens à notre travail. C'est la flamme qui révèle les saveurs encreées dans nos pièces de viandes...

Ici, on aime accueillir et recevoir. Venez dans mon restaurant comme si je vous invitais chez moi. Respectez notre lieu de vie, respectez vos hôtes. Moi en cuisine, avec ma brigade et mes sommeliers...on prendra soin de vous....

Peut-être qu'il n'y a pas de plat Végan ou autres à la carte.
Les nouvelles modes ou conviction personnelle...on peut en parler...mais
seulement autour d'une bouteille de Chasselas.

Ici c'est le temple de la viande...pas un jardin botanique.

Depuis déjà 20 ans au Lacotel, une seule chose me tiens à cœur avec mon équipe et ma famille, prendre soin de vous, et surtout, avec un réel plaisir !

Bienvenue chez nous...

Philippe et Ana...



COMMANDES PRISES DE :
11H45 À 13H15
18H30 À 21H15

LES ENTRÉES

FEUILLETÉ DE CHANTERELLES

Chanterelle sautée à la crème de ciboulette. 22.-

Blätterteig Pfifferlinge mit Sahnesauce

SALADE DE CAILLE

Poêlée au beurre et déglacée au vinaigre de framboise

Jeune pousse au balsamique. 24.-

Gebratene Wachtel

Junger Spross mit Himbeer-Balsamico

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.

CARPACCIO DE BŒUF « SECRET DU CHEF »

Cœur de rumpsteak Limousin mariné et épicé avec soin !

Coulis de poivrons grillé et copeaux de Belper Knoll. 22.-

Carpaccio von Limousin, Gegrilltes Paprikacoulis und Belper Knoll chips.

TARTARE DE BŒUF

Rumpsteak Limousin coupé au couteau

Parfumé au cognac « Remy Martin VSOP »

Pain Grillé. 24.-

Rindstartar aromatisiert mit Cognac « Remy Martin VSOP »

Toastbrot.

TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE

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

Moutarde et pain grillé 17.50

Halber Markknochen gratiniert



COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

SALADE DE SAISON

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 CÉSAR

Laitue iceberg, Poulet glacé au miel et petite herbes, croutons, œuf,
lardons et copeaux de Parmesan. Entrée 19.- / Saladier à partager 29.-

*Eisbergsalat, glasiertes Huhn mit Honig und kleinen Kräutern,
Ciabatta-Croutons, Ei, Speck und Parmesanspänen.*



LE COIN DES ENFANTS

MINI BURGER MAISON, frites et légumes, salade et dessert. 19.-

Mini Burger, Pommes und Gemüse, Salat und Dessert.

BEIGNET DE POULET, frites, salade et dessert. 16.-

Hühner Nuggets, Pommes und Gemüse, Salat und Dessert.

FILETS DE PERCHE meunière, frites, salade et dessert. 19.-

Eglimeuniere, Pommes und Gemüse, Salat und Dessert.

LINGUINE À LA TOMATE, salade et dessert. 14.-

Linguine mit Tomaten, Salat und Dessert.

PETIT STEAK DE BŒUF, frites et légumes, salade et dessert. 19.-

Kleines Rindersteak, Pommes und Gemüse, Salat und Dessert.

PIZZA enfant avec salade et dessert 15.-

Kleine Pizza mit Salat und Dessert.

DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI...

FONDUE AU CHOCOLAT POUR LES PETITS !



COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

/ 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 !**

COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

NOS VIANDES

LA SÉLECTION DU CHEF

« LOUCHEBEM »

Min. 2pers. 85.-pers

Sélection de nos meilleurs morceaux de bœuf des races de bœuf différentes, pour des goûts et des plaisirs différents. La sélection comprend minimum trois sortes de viandes, et environ 1kg, pour deux personnes. Servi sur plat.
Rindsfleisch dry aged. Diverses Rindsrassen, für Geschmack und verschiedenes Vergnügen. Serviert auf einem Teller mit Gemüse und Garnitur nach Wahl.

Épuisé

BŒUF RACE LIMOUSIN

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis avril

Viande sélectionnée par notre boucher et affinée dans notre vitrine.

En provenance de l'élevage Minder à Avenches

Von unserem Metzger ausgewähltes Fleisch, das in unserer Vitrine gereift ist

Aus der Rinderzucht von Fritz und Stephan Minder in Avenches

Entrecôte au naturel/ <i>Rindsentrecôte Natur</i>	56.-
Entrecôte flambée au whisky / <i>Rindsentrecôte Flambiert</i>	58.-
Filet de Bœuf	63.-
Côte de Bœuf	2 pers 1kg 116.-

RIBEYE BLACK ANGUS*

62.-

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

PIÈCE DU BOUCHER

Origine : Canada - Race : BLACK ANGUS Heritage

Chuck Flap Tail (Persillé de Basses Côtes), morceau taillé en petit steak. 49.-

Très juteux et « gouteux » ! Préférence pour le saignant...

Das Chuck Flap ist aus dem Nackenbereich vom Rind. Intensiven

Rindgeschmack und einen angenehmen Biss.

ARAIGNÉE DE VEAU AUX CHANTERELLES

Morceau tendre et juteux juste cuit rosé au grill, garniture à choix. 47.-

Zartes, saftiges Stück gerade rosa auf dem Grill gegart.

Beilage nach Wahl.

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

Pommes rôties au four - Tagliatelle au beurre - Riz basmati - Frites

Supplément de foie gras poêlé ou os à moelle gratiné (uniquement pour la viande) 6.-

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

COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

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.*

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.*

ROASTBEEF

Roastbeef d'entrecôte de bœuf marinée au poivre cubèbe.
Sauce du Chef. Salade et Pommes frites. 38.50

*Roastbeef aus Rindentrecôte, mariniert Kubebenpfeffer.
Chefsauce, Salat und pommes.*

PÂTES FARCIES

Quadrolini au fromage de chèvre, thym et miel.
Jus crémé aux chanterelles.

Pointe de rucola. 36.-

*Quadrolini mit Ziegenkäse, Thymian und Honig.
Cremiger-sauce mit Pfifferlingen.
Rucola-Spitzen.*

CORDON BLEU « RUSTICO »

Filet de porc et jambon artisanal. Duo de fromages.
Pommes frites et légumes de saison glacés. 38.50

*Schweinefilet und Schinken. Duo-Käse
Pommes und Gemüse*

HAMBURGER PUR BŒUF/ RINDFLEISCH BURGER

Duxelle parfumée à la truffe, tomate fraîche, fromage, lard, sauce relish.
Bol de crudités et frites. 29.50

*Frische Tomaten, Käse, Speck und Relish Sauce.
Rohkost und Pommes.*



COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

PIZZA

MARGARITA	Tomate, mozzarella	17.-
VACHERIN	Tomate, vacherin fribourgeois, lard sec et oignon	22.-
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.-



COMMANDES PRISES DE :
11H45 À 13H15
18H30 À 21H15

**NOTRE PERSONNEL EST FORMÉ
POUR VOUS RÉPONDRE CONCERNANT LES ALLERGÈNES**

PROVENANCE DES VIANDES :

RASSIS SUR L'OS : *SUISSE OU MENTION SPÉCIAL*
RIBEYE, CHUCK TAIL *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*
BOUCHERIE MÉRAT À MARTIGNY
GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD À GENÈVE
FIDÉCO À MORAT

NOTRE ÉLEVAGE : *ELEVAGE MINDER À AVENCHES, FRITZ ET STÉPHAN MINDER*

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

COMMANDES PRISES DE :
11H45 À 13H15
18H30 À 21H15