

## **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

## **LES ENTRÉES**

### **FEUILLETÉ DE CHANTERELLES**

Chanterelle sautée à la crème de ciboulette. 22.-  
*Blätterteig Pfifferlinge mit Sahnesauce*



### **ASPERGE ET JAMBON CRU**

Asperge du Seeland avec sauce hollandaise  
Jambon cru San Daniel. 21.-  
*Seeland-Spargel mit Hollandaise-Sauce  
Rohschinken*



### **SALADE DE CAILLE**

Poêlée au beurre, pointes d'asperges  
Jeune pousse au balsamique. 24.-  
*Gebratene Wachtel  
Junger Spross mit 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 Josper, 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

***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

**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 environs 1kg pour deux personnes. Servi sur plat.

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

### 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*



Filet de Bœuf et asperge / *Rindsfilet mit Spargeln* 65.-

Entrecôte au naturel / *Rindsentrecôte Natur* 56.-

Entrecôte flambée au whisky / *Rindsentrecôte Flambiert* 58.-

Filet de Bœuf 63.-

Côte de Bœuf 1 pers 600gr 76.-

**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 gefuttert mit Vollkorn, aufgezogen in der Region vom Nebraska*

*Saftiges und sehr zartes Fleisch*

**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.-

Sauce à l'ail des ours +1.-

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

### **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.*



### **ARAIGNÉE DE VEAU AUX MORILLES**

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

*Zartes, saftiges Stück gerade rosa auf dem Grill gegart, Morchelsauce  
Spargeln und Beilage nach Wahl.*



### **PÂTES AUX MORILLES ET ASPERGE**

Fusilli avec sauce crémeuse aux morilles fraîches.  
Pointe d'asperge verte. 36.-

*Fusilli mit cremiger MorchelnSauce.  
Spargeln*

### **CORDON BLEU « RUSTICO »**

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

*Schweinefilet und Schinken. 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.*

### **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**

<b>MARGARITA</b>	Tomate, mozzarella	17.-
<b>VACHERIN</b>	Tomate, vacherin fribourgeois, lard sec et oignon	22.-
<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.-



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** *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*