

*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 encrées 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...*



## **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.*

## **LES ENTRÉES**

### **LE CERVELAS**

#### **CHAMPION SUISSE 2025 « CHAUD » BOUCHERIE SCHNEGG**

Au charbon de bois et salade de patate ! 12.-

*Grillierte Cervelat mit Kartoffelsalat*

### **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*

### **SALADE DE TOMATES / TOMATENSALAT**

Tomate Marmande de la région, mozzarella « Noula ».

Tuile de ciabatta et coulis de concombre et basilic. 18.-

*Marmande Tomaten von der Region und Mozzarella « Noula ».*

### **TARTARE DE BŒUF EN ENTRÉE**

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 18.50

*Halber Markknochen gratiniert*

COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

## **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 !**



***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 Juin*

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.-
Médaille de filet de bœuf aux chanterelles <i>Rinderfiletmedaillon mit Pfifferlingensauce</i>	55.-
Côte pour 1 personne	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 gefuttern 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 PLATS*

### **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.*

### **LIGUINE AUX COQUILLAGES**

Moules, vongole et Clam's. Juste sauté au vin blanc et petites herbettes. 36.-  
*Miesmuscheln, Vongole und Clam's. In Weißwein und kleinen Kräutern sautiert.*

### **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.*

### **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*

<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, CHUCK TAIL** 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  
BOUCHERIE MÉRAT À MARTIGNY  
GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD À GENÈVE  
FIDÉCO À MORAT

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

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