

LACOTEL

HOTEL & RESTAURANT

★★★

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...



COMMANDES PRISES DE :

Service et TVA 8,1% inclus

*11H45 À 13H15
18H30 À 21H15*

LACOTEL

HOTEL & RESTAURANT

★★★

LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON

Terrine de foie gras parfumé au vin doux du Vully et cognac.

Condiment de figue. 25.-

Verre de vin doux 0.5dl 5.- ou 1dl 8.-

Terrine von Entenstopfleber, aromatisiert mit süßem Vullywein und Cognac.

CARPACCIO DE JARRET DE VEAU

Tendre et moelleux !

Fine tranches de jaret de veau servi tiède. Jus corsé et Pickel's 19.-

Zart und saftig! Dünne Scheiben Kalbshaxe, lauwarm serviert. Kräftiger Saft und Pickel's.

RIS DE VEAU POELÉ

Risotto de céleri et jus corsé 22.-

Kalbsbries mit seine kräftiger Saft

Sellerie-Risotto

PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté en croûte de veau, cœur de foie gras.

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

Pâté croûte aus Kalbfleisch, Herz aus Gänseleber.

Zwiebelkonfit und junge Balsamicosprossen.

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS

Mélange de champignons frais sautés à la crème de ciboulette. 19.-

Blätterteig Piltze

TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE

Demi os à moelle gratiné au Josper, fleur de sel et poivre aux mille parfums.

Moutarde et pain grillé 18.50

Halber Markknochen gratiniert

SALADE DE SAISON

SALADE LACOTEL / LACOTEL SALAT

Oignons, concombres, poivrons, tomates fraîches et séchées

Copeaux de parmesan.

15.- / Saladier à partager 25.50

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 28.50

Grüner Salat mit italienischer Sauce. Kandierte Randen

Avocado, geräucherter Schinken, getrocknete Feigen, verschiedene Nüsse

COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

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.

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 :

Service et TVA 8,1% inclus

*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 !**

COMMANDES PRISES DE :

*11H45 À 13H15
18H30 À 21H15*

Service et TVA 8,1% inclus

NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDES

LA SÉLECTION DU CHEF « LOUCHEBEM » Min. 2pers. 85.-pers

Sélection de nos meilleurs morceaux de bœuf.

Côte, bavette, NewYork Steak, Ribeye ou encore filet. Des goûts et des plaisirs différents. La sélection comprend minimum trois pièces de viandes, et environs 1kg pour deux personnes. Choisi par le Chef selon les produits disponible.

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 Octobre

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 / <i>Rindsfilet</i>	63.-
Côte pour 1 personne*	76.-

RIBEYE BLACK ANGUS*

62.-

Origine : USA - Race : BLACK ANGUS Greater Omaha

Bœuf nourrit aux paturages dans l'Alberta.

USDA Prime Beef. Viande juteuse et très tendre

Rind gefuttert mit Vollkorn, aufgezogen in der Region vom Nebraska

Saftiges und sehr zartes Fleisch

CÔTE DE COCHON FERMIER*

GCH (gros cochon heureux !) élevé lentement afin de développer un goût unique.

Rassi sur os 3 à 4 semaines. Côte généreuse en gras, cuite sur la braise. 41.-

3 bis 4 Wochen am Knochen gereift. Großzügig mit Fett durchzogene Rippchen, über Holzkohle gegrillt.

BAVETTE « HERITAGE »

58.-

Origine : Canada - Race : Black Angus Heritage

Bœuf nourrit aux céréales dans la région du Nebraska.

Viande juteuse.

Mit Getreide gefüttertes Rindfleisch aus der Region Nebraska.

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

Tagliatelle au beurre - Riz basmati - Frites - Gratin dauphinois

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

LACOTEL

HOTEL & RESTAURANT

★★★

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.*

TARTARE DE BŒUF SIGNATURE / RINDSTARTAR

Viande Swiss Black Angus, coupé au couteau, parfumé au cognac
« Remy Martin VSOP »

Cône de houmous rafraîchissant...Pommes frites et pain grillé. 42.-
*Aromatisiert mit Cognac « Remy Martin VSOP »
Serviert mit Pommes und Toastbrot.*

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*

« GNAGI » JARRET DE PORC ENTIER MIJOTÉ

Braisé lentement et rôti en fin de cuisson pour une couenne bien dorée !
Sevi avec une embeurrée de choux choux frisé et garniture à choix. 38.-
*Langsam geschmort und zum Schluss gebraten.
Serviert mit einer Butter-Grünkohlbeilage und einer Beilage nach Wahl.*

HAMBURGER PUR BŒUF / RINDFLEISCH BURGER

Duxelle parfumée à la truffe, tomate, fromage, lard, sauce relish.
Bol de crudités et frites. 29.50
*Trüffel aromatisierte Duxelle, Tomaten, Käse, Speck und Relish Sauce.
Rohkost und Pommes.*

WAGYU BURGER

Sauce moutarde en grain,
Duxelle parfumée à la truffe, tomate fraîche et fromage. 33.-
*Senfsauce, Trüffel aromatisierte Duxelle, frische Tomaten und Käse,
Schüssel mit Rohkost und Pommes frites.*

COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15
18H30 À 21H15

Service et TVA 8,1% inclus

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

**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 HORMONNAUX OU ANTIBIOTIQUES »*

PERCHES : *POLOGNE, LAC D'EAU DOUCE*

PORC ET VEAU : *SUISSE*

FOIE GRAS *FRANCE*

NOS BOUCHERS : *FERME GOURMANDE À SALAVAUX, BENOIT MARTI
BOUCHERIE MÉRAT À MARTIGNY
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 SCHÄER À GÉVAUX*

COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15