

*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...*



**LES ENTRÉES**

**TERRINE MAISON DE BŒUF BOUILLI**

Mayonnaise à l'ail des ours 16.-

*Hausgemachte Siedfleisch-Terrine mit Bärlauchmayonnaise*

**GOUJONNETTE DE PERCHES À L'AIL DES OURS**

Petite filet de perches meunières et sauce à l'ail des ours

Jeune pousse et asperge verte 25.-

*Kleines EgliFilet mit Bärlauchsoße. Frühling salat und grüner Spargel*

**FEUILLETÉ D'ASPERGE ET RIS DE VEAU**

Petits ris de veau sautés et jus corsé

Asperge verte au gril et sauce morilles 24.-

*Gebratene Kalbsbries und kräftiger Jus*

*Gegrillter grüner Spargel mit Morchelsauce*

**TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE**

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

Moutarde et pain grillé 19.-

*Halber Markknochen gratiniert*

**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 DENTS DE LION / «SCHWEINECHRÜTER»**

Lardons, œuf cuit dur, tomate cherry et croutons. 17.-

*Löwenzahnsalat «schweinechrüter», Speck, Ei und Croutons.*

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.*

**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 :  
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 SPÉCIALITÉS DE VIANDES**

- CÔTE DE PORC FERMIER** 41.-  
Élevé lentement en Suisse afin de développer un goût unique.  
Côte généreuse et grillée sur la braise.  
*Großzügig mit Fett durchzogene Rippchen, über Holzkohle gegrillt.*
- L'ENTRECÔTE FLAMBÉE AU WHISKY** 58.-  
*Origine : Suisse - Race : Limousin*  
*Maturation : Sur l'os depuis mars*  
Servi sur poelon avec ganiture de champignon et oignons grillé. Flambée en salle  
*Serviert auf einer Pfanne mit einer Beilage aus Pilzen und gegrillten Zwiebeln.*
- ENTRECÔTE / RINDSENTRECÔTE** 56.-  
*Origine : Suisse - Race : Limousin*  
*Maturation : Sur l'os depuis mars*  
En provenance de l'élevage Minder à Avenches  
*Aus der Rinderzucht von Fritz und Stephan Minder in Avenches*
- CÔTE DE BŒUF\*** 76.-  
*Origine : Suisse - Label « GrandCru »*  
*Maturation : Sur l'os depuis mars*  
Viande issue de jeune vache. Chair claire et très tendre.  
*Von unserem Metzger ausgewähltes Fleisch, das in unserer Vitrine gereift ist.*
- BAVETTE WAGYU** 58.-  
*Origine : Australie - Race : BLACK ANGUS « Westholme »*  
Viande juteuse et très tendre. Un goût prononcé !  
*Saftiges und sehr zartes Fleisch*
- RIBEYE BLACK ANGUS\*** 62.-  
*Origine : Canada - Race : BLACK ANGUS Heritage*  
Boeuf élevé exclusivement aux paturages dans l'Alberta.  
Viande juteuse et très tendre.  
*Rindfleisch von Rindern, die ausschließlich auf Weiden in Alberta aufgezogen wurden. Saftiges und sehr zartes Fleisch*

**NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN CHOIX DE SAUCE MAISON ET UNE GARNITURE :**  
Tagliatelle au beurre - Riz basmati - Frites - Pommes sautées  
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

## *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.*

### **FILETS DE PERCHE À L'AIL DES OURS / EGLI MIT BÄRLAUCHSOSSE**

Légumes de saison glacés et garniture à choix.

Petit 38.50 // Grand 43.50

*Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl.*

### **OMBLE CHEVALIER / SAIBLING**

Grillé sur peau, sauce à l'ail des Ours et asperge verte  
Garniture à choix. 47.-

*Mit Bärlauchsoße und grünem Spargel. Beilage nach Wahl.*

### **FILET MIGNON AUX MORILLES**

Mignon de porc de salavaux et morilles  
Légumes de saison et garniture à choix. 44.-

*Schweinefiletmignon mit Morcheln.  
Gemüse der Saison und Beilage nach Wahl.*

### **TARTARE DE BŒUF / 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.*

### **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 « DRY AGED » / RINDFLEISCH BURGER**

Duxelle parfumée à la truffe, tomate, fromage, lard, sauce relish.  
Bol de crudités et frites. 31.-

*Trüffel aromatisierte Duxelle, Tomaten, Käse, Speck und Relish Sauce.  
Rohkost und Pommes.*

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, BAVETTE** *CANADA OU AUSTRALIE, 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*  
*FIDÉCO À MORAT*

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

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