

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 :
11H45 À 13H15
18H30 À 21H15

LES ENTRÉES

TERRINE MAISON DE BŒUF BOUILLI

Mayonnaise à l'ail des ours 16.-

Hausgemachte Siedfleisch-Terrine mit Bärlauchmayonnaise

TARTARE DE VEAU « VITELLO TONNATO »

Coupé au couteau, Pesto Rosso, mayonnaise au thon et agrume 24.-

Kalbs-Tartar mit Vitello Tonnato Sauce, Pesto Rosso

SAUMON ET PETIT POIS

Saumon mariné « Purple ». Panna cotta fraîche aux petits pois

Mousse de raifort 24.-

Graved Lachs mit eine Frische Erbse-Panna-Cotta und Meerrettichmousse

GOUJONNETTE DE PERCHES À L'AIL DES OURS

Petits filets de perches meunière et sauce à l'ail des ours

Jeune pousse et asperge verte 25.-

Kleines EgliFilet mit Bärlauchsoße. Frühling salat und grüner Spargel

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.

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

LES ASPERGES DU SEELAND

EN ENTRÉE

MIKADO D'ASPERGES

Asperges blanches et vertes, copeau de jambon cru
Sauce mousseline et ail des ours. 22.-

Weißer und grüner Spargel, Rohschinkenstreifen, Mouseline-Sauce und
Bärlauch

LES SUITES

FILET DE BŒUF ET ASPERGES

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis mars

En provenance de l'élevage Minder à Avenches.

Asperge blanche et sauce morilles. 67.-

Aus der Rinderzucht von Fritz und Stephan Minder in Avenches

FILET MIGNON AUX MORILLES ET ASPERGES

Mignon de porc de salavaux et morilles

Asperge blanche et garniture à choix. 47.-

Schweinefiletmignon mit Morcheln.

Spargeln und Beilage nach Wahl.

FILETS DE PERCHE ET ASPERGES

Avec une sauce au Traminer du Vully et cerfeuil

Garniture à choix.

Petit 41.- // Grand 46.-

Mit Vully Traminer und Kerbelsauce.

Beilage nach Wahl.

COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDES

- 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 - 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
- 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.

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 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
FIDÉCO À MORAT

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

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