

Notre idée se résume à laisser faire le temps. La maturation est un long processus, plusieurs semaines, parfois plusieurs mois...

Le feu, voici l'élément qui donne un sens à notre travail. C'est la braise qui révèle les saveurs ancrées 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 et de travail...

Peut-être qu'il n'y a pas de plat Végan ou autres subtilités 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.
Je n'ai pas fait médecine, je dirige un hôtel, pas un hôpital.
Je veillerai à vos allergies, mais pas au fantasme d'intolérance à je ne sais quelle substance non répertoriée.*

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 !

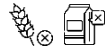
Bienvenue chez nous...

Philippe et Ana...



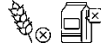
LES ENTRÉES

SALADE VERTE



Salade fraîche de saison / *Grüner salat 9.-*

SALADE LACOTEL / LACOTEL SALAT

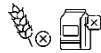


Oignons, concombres, poivrons, tomates fraîches et séchées

Copeaux de parmesan. 15.- / Saladier à partager 25.50

Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Frische und getrocknete Tomaten, Parmesan.

COCKTAIL DE CREVETTE



Petites « Black Tiger » sur sa sauce Calipso. Sucrine et Guacamole 21.-

Garnelencocktail

TOMATE MOZZARELLA

Tomate marmande du Seeland, ricotta au basilic et mozzarella di bufala 17.-

Marmande-Tomaten aus dem Seeland, Ricotta mit Basilikum und

Büffelmozzarella

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

TERRINE MAISON DE BŒUF BOUILLI



Mayonnaise à l'ail des ours 16.-

Hausgemachte Siedfleisch-Terrine mit Bärlauchmayonnaise

TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE



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

Moutarde et pain grillé 21.-

Halber Markknochen gratiniert

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, copeaux 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.

NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDES

DRY AGED DE NOTRE VITIRINE

Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis avril.

Elevage la Ferme du Bey à Avenches, famille Minder.

Notre boucher Benoît Marti sélectionne les meilleures morceaux pour nous.

CÔTE DE BŒUF*  78.-

FILET DE BŒUF  65.-

CONTRE-FILET FLAMBÉE AU WHISKY  63.-

Sur poêlon et flambé en salle. Avec garniture de champignons et oignons grillés.

Serviert auf einer Pfanne mit einer Beilage aus Pilzen und gegrillten Zwiebeln.

SÉLECTION « DÉCOUVERTE »

RIBEYE BLACK ANGUS*  63.-

Origine : Irlande - Race : BLACK ANGUS « John Stone »

Bœuf nourrit aux pâturages juteux et très tendre

Rind gefuttert mit Vollkorn, Saftiges und sehr zartes Fleisch

ENTRECÔTE BLACK ANGUS  56.-

Origine : Irlande - Race : BLACK ANGUS « John Stone »

Bœuf nourrit aux pâturages juteux et très tendre

Rind gefuttert mit Vollkorn, 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 18.- 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.

POUSSIN / GALLETTO

Coquelet élevé au Maïs rôti au four. Ratatouille et garniture à choix. 41.-

Knuspriges Brathähnchen im Ofen. Ratatouille und Beilage nach Wahl.

TARTARE DE BŒUF / RINDSTARTAR

Coupé au couteau et parfumé au cognac « Camus XO »

Pommes frites et pain grillé. 42.-

Aromatisiert mit Cognac « Camus XO »

Serviert mit Pommes und Toastbrot.

CORDON BLEU « RUSTICO »

Filet de porc et jambon artisanal. Duo de fromages.

Pommes frites et légumes de saison glacés. 39.-

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.

ROASTBEEF

Roastbeef d'entrecôte de bœuf marinée au poivre cubèbe.

Sauce du Chef. Salade et Pommes frites. 39.-

Roastbeef aus Rindentrecôte, mariniert Kubebenpfeffer.

Chefsauce, Salat und pommes.

ASSIETTE FITNESS

Escalope de poulet croustillante

Salade César sauce French, Grana, œuf, tomate, croûtons. 29.-

Knuspriges Hähnchenschnitzel, Caesar-Salat mit French-Dressing, Grana, Ei,

Tomate, Croutons

COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

*NOTRE PERSONNEL EST FORMÉ
POUR VOUS RÉPONDRE CONCERNANT LES ALLERGÈNES*

PROVENANCE DES VIANDES :

<i>RASSIS SUR L'OS :</i>	<i>SUISSE OU MENTION SPÉCIAL</i>
<i>RIBEYE</i>	<i>USA, MENTION LÉGAL « PEUT AVOIR ÉTÉ PRODUIT AVEC DES SIMULATEURS DE PERFORMANCES HORMONAUX OU ANTIBIOTIQUES »</i>
<i>JOHN STONE</i>	<i>IRLANDE</i>
<i>PERCHES :</i>	<i>POLOGNE, LAC D'EAU DOUCE</i>
<i>PORC ET VEAU :</i>	<i>SUISSE</i>
<i>FOIE GRAS</i>	<i>FRANCE</i>
<i>COQUELET</i>	<i>FRANCE</i>

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*



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN