

LACOTEL

HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

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...



COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

Service et TVA 8,1% inclus

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

PÂTÉ EN CROÛTE

Pâté en croûte de veau, cœur de foie gras.

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

Pâté croûte aus Kalbfleisch, Herz aus Gänseleber.

Zwiebelkonfit und junge Balsamicosprossen

SAUMON GRAVLAX

Mayonnaise au wasabi, agrumes et pain grillé. 21.-

Wasabi-Mayonnaise, Zitrusfrüchte und geröstetes Brot

GOUJONNETTE DE PERCHES

Petits filets de perches meunière et sauce « Jean Vignard »

Jeune pousse et petite garniture aromatique 25.-

Kleines EgliFilet mit Senf und Tomaten Sauce. Frühling salat

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

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.

TAGLIATELLE 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

NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDES

L'ENTRECÔTE FLAMBÉE AU WHISKY

59.-

Origine : Suisse – Race : Jeune bœuf Limousin

Servi sur poêlon avec garniture de champignon et oignons grillé.

Flambée en salle devant vous!

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

ENTRECÔTE / RINDSENTRECÔTE

56.-

Origine : Suisse – Race : Jeune bœuf Limousin

En provenance de l'élevage Minder à Avenches

Viande tendre et juteuse, couleur clair typique des jeunes bœufs !

Aus der Rinderzucht von Fritz und Stephan Minder in Avenches

CÔTE DE BŒUF*

78.-

Origine : Suisse – Race : Limousin ou race mixte

Maturation : Sur l'os depuis juillet

Nous privilégions le goût avant tout !

Belle viande marbrée à la couleur rouge sombre.

Für uns steht der Geschmack an erster Stelle! Schönes, marmoriertes Fleisch mit dunkelroter Farbe.

CÔTE DE PORC FERMIER

Elevé lentement en Suisse afin de développer un goût unique.

Côte généreuse en gras, cuite sur la braise à la minute !

45.-

Großzügig mit Fett durchzogene Rippchen, über Holzkohle gegrillt.

SUR RÉSERVATION :

LA SÉLECTION DU CHEF « LOUCHEBEM »

Min. 3pers. 93.-pers

Sélection de nos meilleurs morceaux de bœuf.

Des races de bœuf différentes, pour des goûts et des plaisirs différents. La sélection comprend deux côtes et un New York steak. Servi sur plat.

Rindsfleisch dry aged. Diverse Rindsrassen, für Geschmack und verschiedenes Vergnügen. Serviert auf eine Platte mit Gemüse und Garnitur nach Wahl.

SERVIES AVEC UN CHOIX DE SAUCE, LÉGUMES ET UNE GARNITURE :

Tagliatelle au beurre – Riz basmati – Frites – Gratin campagnard

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

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 !

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.

GAMBAS

Crevettes décortiquées sauté à l'ail et piment

Riz basmati et légumes. 42.-

Geschälte Riesencrevetten, in Knoblauch und Chili gebraten

Basmatireis und Gemüse

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.

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>

<i>NOS BOUCHERS :</i>	<i>FERME GOURMANDE À SALAVAU, BENOIT MARTI</i>
	<i>BOUCHERIE MÉRAT À MARTIGNY</i>
	<i>FIDÉCO À MORAT</i>

<i>NOTRE ÉLEVEUR :</i>	<i>ELEVAGE MINDER À AVENCHES, FRITZ ET STÉPHAN MINDER</i>
------------------------	---

<i>POISSON :</i>	<i>PASILAC À ST-AUBIN, FAMILLE ROGNON</i>
	<i>PIERRE SCHAEER À GÉVAUX</i>



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN