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 viande…

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 convictions personnelles… 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 tient à cœur, avec mon équipe et ma famille : prendre soin de vous, et surtout, avec un réel plaisir !

Bienvenue chez nous…

Philippe et Ana…

GRILLHOUSE

Service et TVA 8,1% inclus

Commandes prises de :
11h45 à 13h15
18h30 à 21h15

L A C O T E L
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

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

Salade « Klum » / « Klum » Salat
Salade verte, sauce italienne. Betterave rouge confite
Avocat, jambon cru, figue séchée, mélange de noix
16.- / Saladier à partager 26.50
Grüner Salat mit italienischer Sauce. Kandierte Randen
Avocado, Rohschinken, getrocknete Feigen, verschiedene Nüsse

Le topinambour en velouté
Crème de topinambour et escalope de foie gras poêlée.
Fin feuilletage au condiment de figue. 22.-
Topinamburcremesuppe mit gebratener Foie gras.
Feinem Blätterteig mit Feigenconfit

Feuilleté de bolets
Bolets frais sautés à la crème de ciboulette. 22.-
Blätterteig mit frischen Steinpilze in Schnittlauchrahm

Pâté en croûte
Pâté en croûte de veau, cœur de foie gras.
Confit d'oignon et jeune pousse au balsamique. 18.-
Kalbfleisch-Pâté-croûte.
Zwiebelconfit und jungen Blattsalaten mit Balsamico

Carpaccio de cerf
Huile de noisette et copeaux de Belper Knolle. pickel's d'oignon. 21.-
Haselnussöl und Belper-Knolle-Späne. Zwiebel-Pickel's

Tibia de bœuf / Marrow-Bone
Os à moelle gratiné au Josper, fleur de sel et poivre aux milles parfums.
Moutarde et pain grillé 21.-
Im Josper gratinierter Markknochen, Fleur de Sel, aromatischer Pfeffer. Senf und geröstetes Brot.

Service et TVA 8,1% inclus

Commandes prises de :
11h45 à 13h15
18h30 à 21h15

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

La Chasse

Selle de chevreuil / Rehrücken
Selle de chevreuil rôtie et glacée aux groseilles. Garniture de saison et Spätzli maison. En deux services. Dès 2pers. 69.- par personne
Gebratener Rehrücken mit Johannisbeergelee glasiert. Saisonale Wildbeilagen und hausgemachte Spätzli. In zwei Gängen serviert. Ab. 2 pers 69.- pro Person

Emincé de chevreuil
Emincé de filet de chevreuil au poivre noir et Noilly Prat
Garniture de saison et spätzli poêlés minute. 48.-
Geschnetzeltes vom Rehfilet mit schwarzem Pfeffer und Noilly-Prat Sauce.
Saisonale Wildbeilagen und hausgemachte Spätzli

Tournedos de cerf
Cœur d'entrecôte de cerf et lard séché aux herbes. Sauce Grand Veneur
Garniture de saison et spätzli poêlés minute. 49.-
Hirschtournedos mit Kräuterspeck und Grand-Veneur Sauce.
Saisonale Wildbeilagen und hausgemachte Spätzli

Médaillons de filet de chevreuil
Médaillons de filet de chevreuil, sauce Grand Veneur
Garniture de saison et spätzli poêlés minute. 52.-
Rehfiletmedaillons mit Grand Veneur Sauce
Saisonale Wildbeilagen und hausgemachte Spätzli

Filet de chamois
Médaillons de filet de chamois, sauce Grand Veneur
Garniture de saison et spätzli poêlés minute. 49.-
Gamsfiletmedaillons mit Grand Veneur Sauce
Saisonale Wildbeilagen und hausgemachte Spätzli

L'assiette du mauvais chasseur
Toutes nos garnitures de chasse, sans viande ! 24.-
Alle unsere Wildbeilagen – ganz ohne Fleisch!

Service et TVA 8,1% inclus

Commandes prises de :
11h45 à 13h15
18h30 à 21h15

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★★★

Nos spécialités de viandes

L'entrecôte flambée au whisky — 59.-

Origine : Suisse – Race : Jeune bœuf Limousin
Servi sur poêlon avec garniture de champignons et oignons grillés.
Flambée en salle devant vos yeux.
In der Pfanne mit Pilzen und gegrillten Zwiebeln serviert und vor Ihren Augen flambiert.

Entrecôte / Rindsentrecôte — 56.-

Origine : Suisse – Race : Jeune bœuf Limousin
En provenance de l'élevage Minder à Avenches
Viande tendre et juteuse, couleur claire 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.

SERVIES AVEC UN CHOIX DE SAUCE, LÉGUMES ET UNE GARNITURE :
Tagliatelle au beurre – Riz basmati – Frites
Supplément de foie gras poêlé ou os à moelle gratiné (uniquement pour la viande) 6.-
*Plat pouvant être partagé à deux. Supplément de 18.- pour les garnitures de la deuxième personne

la ferme gourmande sa
BOUCHERIE & ABATTOIR

ELEVAGE MINDER

Chez nous, la viande est bleue, saignante ou à point !
Le rosé, il est dans une bouteille !

I love Bidoche !

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…

Service et TVA 8,1% inclus

Commandes prises de :
11h45 à 13h15
18h30 à 21h15

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

Les plats

Filets de perche meunière / Eglifilets nach Müllerin Art
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.
Saisongemüse und Beilage nach Wahl.

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.
Légumes de saison glacés et garniture à choix 45.-
Großzügig mit Fett durchzogene Schweinekotelett, über Holzkohle gegrillt.
Saisongemüse und Beilage nach Wahl.

Cordon bleu « Rustico »
Filet de porc et jambon artisanal. Duo de fromages.
Pommes frites et légumes de saison glacés. 39.-
Schweinefilet und Schinken. Zweierlei-Käse
Pommes frites und Gemüse

Hamburger « Dry Aged »/ Rindfleisch Burger
Duxelle parfumée à la truffe, tomate, fromage, lard, sauce relish.
Bol de crudités et frites. 31.-
Mit Trüffel aromatisierte Duxelle, Tomaten, Käse, Speck und Relish Sauce.
Rohkost und Pommes.

Le coin des enfants

Mini Chasseur, médaillon de chevreuil et garniture chasse salade et dessert. 23.-
kleines Rehmedaillon mit Wildbeilagen. Salat und Dessert.

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.-
Hähnchen-Nuggets, Pommes und Gemüse, Salat und Dessert.

Tagliatelle à la tomate, salade et dessert. 14.-
Linguine mit Tomaten, Salat und Dessert.

Pizza enfant avec salade et dessert 15.-
Kleine Pizza mit Salat und Dessert.

Commandes prises de :
11h45 à 13h15
18h30 à 21h15

Service et TVA 8,1% inclus

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

Pizza

Margherita	Tomate, mozzarella	17.-
Vacherin	Tomate, vacherin fribourgeois, lard sec et oignons	22.-
Prosciutto	Tomate, mozzarella, jambon	21.-
Toscane	Tomate, mozzarella, tomates fraîches, jambon et ail	21.-
Gamberini	Tomate, mozzarella, gambas grillées et ail	25.-
4 formaggi	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 cerises, Parmesan, jambon cru	24.-
Campagne	Tomate, mozzarella, jambon, lard, oignons, salami, œuf	22.-
Calabrese	Tomate, mozzarella, poivrons, olives, oignons, chorizo	22.-

Service et TVA 8,1% inclus

Commandes prises de :
11h45 à 13h15
18h30 à 21h15

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	USA, mention légal « Peut avoir été produit avec des simulateurs de performances hormonaux ou antibiotiques"
John Stone	Irlande
Perches :	Pologne, lac d'eau douce
Porc et veau :	Suisse
Foie gras	France
Coquelet	France
Nos bouchers :	Ferme Gourmande à Salavaux, 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

Service et TVA 8,1% inclus

Commandes prises de :
11h45 à 13h15
18h30 à 21h15