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*

LACOTEL
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*

## Foie gras de canard au torchon
Terrine de foie gras parfumé au vin doux du Vully et cognac.
Condiment de figue. 25.-
Verre de vin doux 0.5dl 5.- ou 1dl 8.-
*Terrine von Entenstopfleber, aromatisiert mit süßem Vullywein und Cognac.*

## Ris de veau poêlé
Servi avec un jus corsé de veau et caponnata à la Sicilienne. 23.-
*Kalbsbries mit seine kräftiger Saft*

## Feuilleté de champignons
Champignons frais sautés à la crème de ciboulette. 19.-
*Blätterteig mit frischen Pilze in Schnittlauchrahm*

## 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
★★★

# Nos spécialités de viandes

## Ribeye Black Angus* 63.-
*Origine : USA - Race : BLACK ANGUS Greater Omaha*
Bœuf nourrit aux pâturages dans Nebraska.
UDA Prime Beef. Viande juteuse et très tendre
*Rind gefuttert mit Vollkorn, aufgezogen in der Region vom Nebraska*
*Saftiges und sehr zartes Fleisch*

## 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*
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
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

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

*Service et TVA 8,1% inclus*

LACOTEL
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

# 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...

ENTRECÔTE



CÔTE



RIBEYE



FILET



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 !

*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.*

## 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. 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

Petit steak de bœuf, frites et légumes, salade et dessert. 19.-
*Kleines Rindersteak, Pommes und Gemüse, 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.*

*Service et TVA 8,1% inclus*

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

L A C O T E L
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<br>Boucherie Mérat à MArtigny<br>Fidéco à Morat |
| Notre éleveur : | Elevage Minder à Avenches, Fritz et Stéphan Minder |
| Poisson : | Pasilac à St-aubin, famille rognon<br>Pierre Schaer à Gévaux |

Sans Lactose

Sans Gluten

Service et TVA 8,1% inclus

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