

LE TEMPS...

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

LE FEU...

L'élément qui donne tous les jours un sens à notre travail. C'est la flamme qui révèle les saveurs encrées dans nos pièces de viandes...

L'AMOUR...

Accueillir, recevoir, voici encore d'autres éléments emblématiques de notre maison...

Peut-être qu'il n'y a pas de plat Végan ou autres à la carte,
Mais ici c'est le temple de la viande...pas un jardin botanique

Depuis déjà 19 ans d'activité, une seule chose me tiens à cœur avec mon équipe, prendre soin de vous, et surtout, avec un réel plaisir !

Bienvenu chez moi, bienvenu chez *Philippe*...



SALADE DE SAISON

Nos saladiers, parfaits pour 2 personnes ou pour une personne en plat principal !

Unsere Salatschüsseln, perfekt für 2 Personen oder für eine Person als Hauptgericht!

SALADE LACOTEL / LACOTEL SALAT

Oignons, concombres, poivrons, tomates fraîches et séchées
Copeaux de parmesan.

15.- / Saladier à partager 24.50

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, geräucherter Schinken, getrocknete Feigen, verschiedene Nüsse*

SALADE DE DOUCETTE / NÜSSLISALAT

Avec sauce française, œuf, croûtons, magret de canard et julienne de pomme

Mit Ei, Geräucherte Entenbrust und Crouton und Apfel

18.- / Saladier à partager 27.50

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.

FILETS DE PERCHE meunière, frites, salade et dessert. 19.-

Eglimeuniere, 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.

DU VENDREDI SOIR AU DIMANCHE MIDI...

FONDU AU CHOCOLAT POUR LES PETITS !

COMMANDES PRISE DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15



LES ENTRÉE

CAILLE POÊLÉE

Endives glacée aux agrumes
jeune pousse au balsamique. 23.-

*Gebratene Wachtel mit Caramelisierter Oranger-Chicorée
Junger Spross mit Balsamico*

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.*

TIBIA DE BŒUF / MARROW-BONE

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

Moutarde et pain grillé 17.50

Halber Markknochen gratiniert



NOS VIANDES MATURÉES

PLATEAU LOUCHEBEM – LA SÉLECTION DU CHEF Minimum 2pers. 82.-pers

Sélection de nos meilleurs morceaux rassis sur os.

Des races de bœuf différentes, pour des goûts et des plaisirs différents.

Servi sur plat. Bouquet de légumes et garnitures à choix.

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

RIBEYE BLACK ANGUS* 59.-

Origine : USA - Race : BLACK ANGUS Greater Omaha

Bœuf nourrit aux céréales dans la région du Nebraska.

USDA Prime Beef. Viande juteuse et très tendre.

Rind gefuttern mit Vollkorn, aufgezogen in der Region vom Nebraska.

Saftiges und sehr zartes Fleisch.

FILET DE BŒUF / RINDS FILET 63.-

Origine : Irlande - Race : Limousin

Que le cœur du filet. Du goût et de la tendreté. Env. 220gr

Nur das Herzstück des Filets...Geschmack und Zartheit.

ENTRECÔTE/RINDS ENTRECÔTE

Origine : Suisse - Race : Limousin d'Avenches

Maturation : Sur l'os depuis fin-septembre

Viande sélectionnée par notre boucher et affinée dans notre vitrine.

En provenance de l'élevage Minder à Avenches

Au naturel/ *Natur* 55.-

Flambée au whisky sur poêlon/ *Flambiert mit Whisky* 57.-

CÔTE DE BŒUF* 74.-

Race et Origine : Limousin d'Avenches

Maturation : Sur l'os depuis fin-septembre

Viande sélectionnée et en provenance de l'élevage Minder à Avenches

Maturée délicatement dans notre vitrine. Viande de caractère pour les amateurs.

Von unserem Fleischerhandwerker ausgewähltes Fleisch.

In unserer Vitrine gereift. Charakterfleisch für Liebhaber

NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN CHOIX DE SAUCE MAISON ET UNE GARNITURE :

Gratin – Tagliatelle artisanales – Riz basmati – Frites

Supplément de foie gras poêlé ou os à moelle gratiné (uniquement pour la viande) 5.-

* Plat pouvant être partagé pour deux. Supplément de 15.- pour les garnitures de la deuxième personne

COMMANDES PRISE DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

LES INCONTOURNABLES

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.*

« BŒUF BOURGUIGNON » EN COCOTTE

Gratin dauphinois et petits légumes 36.-

*Klassischer Bœuf Bourguignon im Topf
Mit Kartoffelgratin und Gemüse*

PATE AUX SCAMPIS / SCAMPI PASTA

Paccheri sauté façon « marinière » et scampi d'Afrique du Sud (3pces) 36.-

Paccheri mit scampi in Mariniersauce

CORDON BLEU « RUSTICO »

Filet de porc et jambon artisanal. Duo de fromage.

Pommes frites et légumes de saison glacés. 38.50

*Schweinefilet und Schinken aus Salavaux. Duo-Käse
Pommes und Gemüse*

TARTARE DE BŒUF SIGNATURE / 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.*

HAMBURGER PUR BŒUF / RINDFLEISCH BURGER

Duxelle parfumée à la truffe, tomate fraîche, fromage, lard, sauce relish.

Bol de crudités et frites. 29.50

*Frische Tomaten, Käse, Speck und Relish Sauce.
Rohkost und Pommes.*

COMMANDES PRISE DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

PIZZA

MARGARITA	TOMATE, MOZZARELLA	17.-
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 PRISE 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 !

GUILDE SUISSE DES RESTAURATEURS-CUISINIERS

Parmi les professionnels et les clients, on l'appelle tout simplement « la Gilde ». Il s'agit bien sûr de la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, un groupement professionnel composé de cuisiniers expérimentés qui sont également propriétaires d'un restaurant. Elle est un gage de qualité, de créativité et d'hospitalité. Pour le client, se rendre dans un restaurant de la Gilde doit être un événement culinaire et convivial. Environ 250 établissements de restauration peuvent se targuer d'y appartenir, soit environ un pour cent de tous les restaurants de Suisse. Cette année, la Gilde fête ses 65 ans. Beaucoup de choses ont changé depuis sa création en 1954,

Mais la qualité et l'hospitalité restent et resteront au centre de tous les efforts. Cette ambiance propre à la Gilde peut se retrouver aussi bien dans un simple restaurant que dans une auberge de campagne de classe supérieur, un hôtel de montagne ou un restaurant gastronomique. Tous les établissements de la Gilde ont en commun de vouloir offrir à leurs hôtes quelques heures joyeuses et insouciantes.

NOTRE PERSONNEL EST FORMÉ POUR VOUS RÉPONDRE CONCERNANT LES ALLERGÈNES

PROVENANCE DES VIANDES :

RASSIS SUR L'OS : *SUISSE OU MENTION SPÉCIAL*
RIBEYE *AUSTRALIE OU USA, 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*
GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD À GENÈVE
FIDÉCO À MORAT

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

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

COMMANDES PRISE DE :
11H45 À 13H15
18H30 À 21H15