

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 DENTS DE LION «SCHWEINECHRÜTER»

Lardons, œuf et croutons. 17.-

17.- / Saladier à partager 26.50

Löwenzahnsalat, Speck, Ei und Croutons.

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...

FONDUE AU CHOCOLAT POUR LES PETITS !



COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

LES ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF « SECRET DU CHEF »

Cœur de rumpsteak Limousin mariné et épicé avec soin !
Coulis de poivrons grillé et copeaux de Belper Knoll. 22.-

Carpaccio von Limousin, Gegrilltes Paprikacoulis und Belper Knoll chips.

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.*

RIS DE VEAU POELÉ

Jus corsé aux morilles et jeune pousse 22.-

Kalbsbries mit Morchelsauce und junge Sprossen

TARTARE DE BŒUF

Rumpsteak Limousin coupé au couteau
Parfumé au cognac « Remy Martin VSOP »
Pain Grillé. 24.-

*Rindstartar aromatisiert mit Cognac « Remy Martin VSOP »
Toastbrot.*

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



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 !**

NOS VIANDES DE SÉLECTION

MACKA'S

Origine : Australie - Race : Black Angus

La famille Mackenzie élève des bœufs depuis 6 générations. Une génétique contrôlée et des pâturages sélectionnés et cultivés avec soins. Un seul But : Le meilleures Black Angus au monde ! Très tendre et juteux.

Die Mackenzies Familie züchten seit sechs Generationen Ochsen. Kontrollierte Genetik und sorgfältig gepflegtes Weideland bewirtschaftetes Weideland. Ein Ziel: Die besten Black Angus der Welt! Sehr zart und saftig.

Côte de Bœuf* Pour un, mais parfaits aussi à deux ! 79.-

RIBEYE BLACK ANGUS*

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 gefüttert mit Vollkorn, aufgezogen in der Region vom Nebraska
Saftiges und sehr zartes Fleisch*

62.-

FILET DE BŒUF / RINDS FILET

Origine : Australie - Race : Angus

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

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

63.-

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

Pommes rôties au four - 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 pour deux. Supplément de 15.- pour les garnitures de la deuxième personne



COMMANDES PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

LE RASSIS SUR OS « DRY AGED »

LA SÉLECTION DU CHEF « LOUCHEBEM » Minimum 2pers. 83.-pers

Sélection de nos meilleurs morceaux de bœuf 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.

BŒUF RACE LIMOUSIN

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis début février

Viande sélectionnée par notre boucher et affinée dans notre vitrine.

En provenance de l'élevage Minder à Avenches

*Von unserem Metzger ausgewähltes Fleisch, das in unserer Vitrine gereift ist
Aus der Rinderzucht von Fritz und Stephan Minder in Avenches*

Entrecôte au naturel/ *Rindsentrecôte Natur* 56.-

Entrecôte flambée au whisky / *Rindsentrecôte Flambiert* 58.-

Côte de Bœuf* 74.-

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

Pommes rôties au four - 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 pour deux. Supplément de 15.- pour les garnitures de la deuxième personne



COMMANDES PRISES 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.*

PÂTES AUX MORILLES ET ASPERGE

Fusilli avec sauce crémeuse aux morilles fraîches.
Pointe d'asperge verte. 36.-

*Fusilli mit cremiger Morcheln Sauce.
Spargeln*

CORDON BLEU « RUSTICO »

Filet de porc et jambon artisanal. Duo de fromage.
Pommes frites et légumes de saison glacés. 38.50

*Schweinefilet und Schinken. 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 PRISES DE :

11H45 À 13H15

18H30 À 21H15

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

**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 SALAVAUX, 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 SCHAER À GÉVAUX