

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 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 Balsamicospissen.*

RIS DE VEAU POÊLÉ

Sauce aux morilles et jeune pousse 22.-

Kalbsbries mit Morchelsauce und junge Spissen

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 Jospet, 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

BŒUF RACE LIMOUSIN

Origine : Suisse - Race : Limousin

Maturation : Sur l'os depuis fin 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.-

Filet de Bœuf 63.-

Côte de Bœuf 1 pers 600gr 76.-
2pers 900gr 116.-

RIBEYE BLACK ANGUS* 62.-

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*

« FLANK STEAK » DE WAGYU

Origine : Australie - Race : Angus

Un morceau au marbrage unique ! 72.-

Ein Stück mit einzigartiger Marmorierung!

ARAIGNÉE DE VEAU

Origine : Suisse

Petit morceau tendre et gouteux, juste saisi et garniture à l'Italienne 44.-

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 HORMONAUX 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 SCHAER À GÉVAUX*