

Bienvenue

Chez Lucky Grill, nous mettons un point d'honneur à vous proposer une cuisine savoureuse et de qualité, le tout dans une ambiance chaleureuse.

Nous privilégions les produits frais de la région, les producteurs et fournisseurs locaux.

(Boucher, boulanger, Cremier, Maraîcher, Producteur de vins, distributeur de boissons,...)

Toutes nos sauces, frites, desserts et nos préparations sont faites maison, pour vous garantir des saveurs authentiques et un goût unique.

Toutes nos viandes sont grillées sur un barbecue à pierre volcanique, une technique unique pour sublimer le goût de nos viandes.



Nos service supplémentaires:

- *Happy Hours tous les lundis de 18:00 à 19:00, pour bien commencer la semaine !*
- *Diffusion des plus grands rendez-vous sportifs : Champions league, UEFA, Tennis, ...*
- *Réservation ou privatisation pour les groupes dès 10 personnes*
- *Tous les samedis cuisines non stop de 11:30 à 22:00*

Bon appétit !



Spécialités

Coquelet à la fribourgeoise

22.-

Coquelet entier, cuit au four puis frit pour une peau dorée et croustillante, délicatement assaisonné avec du paprika fumé et des frites fraîches maison. Un plat savoureux qui allie tendreté et goût riche.



Filets de perches

34.-

Découvrez nos filets de perches, délicatement dorés au beurre, accompagnés de frites fraîches maison et de légumes de saison. Ce plat allie finesse et saveurs traditionnelles pour une expérience gourmande qui ravira les amateurs de poisson.

Entrecôte sauce beurre Nasse

39.-

Entrecôte de bœuf servie dans son beurre maison, préparée à la façon Nasse et maintenue au chaud sur réchaud. Une viande savoureuse, accompagnée d'une sauce riche et gourmande.



Planche Carnivore (2 personnes)

98.-

Un véritable festin pour les amateurs de viande : côtelettes d'agneau savoureuses, entrecôte Black Ribes Eyes parfaitement grillée, et ribs de veau grillés à la pierre volcanique. Un assortiment de viandes de choix pour une expérience gastronomique mémorable à partager.

Entrée

Poules grillés à la provençale

16.-

Poules tendres grillés et poêlés avec des oignons, tomates, vin blanc et subtilement épicés au piment d'Espelette et paprika. Un goût authentique du Sud.

Aubergine gratinée et farcie aux légumes

15.-

Aubergine grillée et généreusement farcie de courgettes, champignons, oignons et persil, le tout nappé de sauce tomate et gratiné au Grana Padano. Un plat savoureux et fondant.

Cocktail crevettes

14.-

Petites crevettes délicatement cuites avec notre sauce Lucky maison, feuille de salade pour une explosion de saveurs marines en bouche

Assiette de charcuterie & fromage affiné à partager

24.-

Un assortiment généreux de jambon ibérique, jambon blanc, salami, chorizo piquant et coppa, accompagné de fromages locaux : vacherin, gruyère, tomme vaudoise et brie. Une invitation à savourer le meilleur des produits du terroir.

Saumon fumé

19.-

Saumon fumé délicat, accompagné de toasts croustillants et de beurre frais. Simplicité et élégance pour une dégustation raffinée.

Tomates cherry & mozzarella di buffala

16.-

Tomates cerises fraîches, mozzarella di buffala crémeuse, le tout sublimé par une sauce pesto parfumée. Une combinaison fraîche et gourmande.

Grillades

Dorade royale

33.-

Filet de Dorade grillé, selon arrivage, accompagnée d'un risotto crémeux et servie avec une sauce tartare maison. Un plat élégant et savoureux, mettant en valeur la fraîcheur du poisson.

Entrecote de boeuf sauce beurre Nasse

180/200gr

39.-

Entrecôte de bœuf servie dans son beurre maison, préparé à la façon Nasse et maintenue au chaud sur réchaud. Accompagnée d'une sauce au choix et de légumes, de frites maison ou risotto. Une viande savoureuse, accompagnée d'une sauce riche et gourmande.



Côtelettes d'agneau marinées & grillées

45.-

Côtelettes d'agneau soigneusement sélectionnées et grillées pour une cuisson parfaite. Accompagnées d'une sauce au choix et de légumes, de frites maison ou risotto. Un plat savoureux qui met en avant la qualité de la viande d'agneau avec des épices et des herbes.



Filet de Boeuf

180gr/200gr

49.-

Filet de bœuf tendre et juteux, préparé avec soin pour garantir une viande de qualité supérieure. Accompagnée d'une sauce au choix et de légumes, de frites maison ou risotto. Pour une expérience gastronomique raffinée.

Côte de boeuf maturée

450gr

65.-

Black Angus mûré environ 30 jours, offrant une tendreté et une saveur exceptionnelles. Accompagnée de fleur de sel, d'une sauce au choix et de légumes, avec votre choix de frites maison ou risotto.



Une Sauce au choix comprise:

Sauce Nasse ou Sauce au poivre ou Sauce tartare ou Sauce Lucky

Sauce supplémentaire :

Sauce Nasse, ou Poivre ou Tartare ou Lucky 4.-

Sauce Morilles supplément de 8.-

Salade

Salades crevettes & Saumon

26.-

Salade, crevettes, saumon fumé, tomates, oignons, Une harmonie parfaite de saveurs marines et de fraîcheur.

Salade César poulet ou crevettes

24.-

Salade croquante avec tomates juteuses et oignons délicats, garnie de poulet pané doré ou de crevettes savoureuses. Un classique revisité avec une touche de gourmandise.

Salade Niçoise

25.-

Un classique ensoleillé : salade croquante, tomates fraîches, oignons, œufs durs, anchois, olives noires, thon et maïs. Un mélange savoureux aux accents méditerranéens.

Salade Paysanne

22.-

Salade fraîchement coupées avec tomates, oignons, œuf poché, lardons croustillants et croutons dorés. Un délice rustique et savoureux.

Salade Végétarienne

22.-

Un mélange savoureux de légumes cuisinés, parfaitement assaisonnés et servis sur un lit de salade fraîche. Une option légère et pleine de saveurs pour les amateurs de végétarien.

Salade Gourmande

32.-

Un mélange raffiné de jambon ibérique, foie gras poêlé, noix croquantes, avocat crémeux, tomates juteuses, concombre frais et oignons délicats, le tout parsemé de croutons dorés. Un festin de saveurs et de textures.

Salade chèvre chaud

24.-

Salade fraîche avec tomates juteuses, noix croquantes, et fromage de chèvre chaud drizzlé de miel, poivre. Une combinaison parfaite de saveurs sucrées et salées.

Burger & Tartare

Burger gourmet

Lucky Cheese

Viande de boeuf savoureuse, cuisson à choix, viande Hallal, servi avec frites maison et salade. Un délice simple mais exquis.

24.-



Chicken Burger

Cuisse de poulet désossée, panée au panko pour un croustillant irrésistible. Servie avec des frites fraîches maison et une petite salade. Une touche de croquant et de tendresse à chaque bouchée.

24.-



Jean-Claude Dusse

Burger avec tomme vaudoise fondante et bacon grillé au four. Viande boeuf de qualité, servie avec des frites fraîches maison et une petite salade. Un mélange de saveurs gourmandes et réconfortantes.

28.-

Signature

Effiloché de boeuf, cuit au four pendant 12 heures, aromatisé, sauce morilles et Grana Padano, salade et tomates, frites maison et une petite salade pour une expérience culinaire riche et satisfaisante.

31.-

Tartare

Tartare de Boeuf

Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonné avec du poivre noir et légèrement pimenté selon vos préférences. Servi avec des toasts croustillants, des frites maison dorées et une salade fraîche. Un grand classique, plein de saveurs et de textures.

26.-



Tartare de crabes & crevettes

Chair de crabe délicate (pincettes et pattes), mélangée avec des gambas finement coupées au couteau. Rehaussé d'algues, d'avocat, de piment d'Espelette, de paprika fumé et d'une sauce maison. Un mélange raffiné et exotique de fruits de mer pour une expérience culinaire inoubliable.

26.-

Menu découverte

54.-

Entrée

Poulpes grillés à la provençale ou Aubergine gratinée au four

Plat

Entrecôte sauce Nasse

ou

Côtelettes d'agneau grillées

ou

Filet de Dorade Royale grillé

Dessert

Fondant au chocolat ou Crème brûlée

Menu végétarien

39.-

Entrée

Tomate cherry & Mozzarella di buffala

Plat

Aubergine farcie gratiné au four
accompagné d'un risotto aux champignons

Dessert

Crème brûlée

Menu enfant

19.-

Sirop au choix

Steak de viande haché avec un oeuf au plat et frites
ou

Pizza margarita

Boule de glace Mövempick

Dessert maison

Café gourmand

15.-

Café ou thé accompagné de 3 verrines, Un trio de douceurs pour conclure votre repas en beauté.

Crème brûlée

12.-

Fondant au chocolat & Boule de glace vanille

12.-

Tiramisù

12.-

Glace Mövenpick

4,50.-

une boule de glace au choix : vanille dream, swiss chocolat, fraise, caramel, espresso croquant, citron vert ou abricot Des saveurs riches et variées pour satisfaire toutes vos envies.

Coupe de glace arrosé

Colonel

12.-

1 boule citron vert et Vodka

Abricotine

15.-

1 boule abricot du Valais et Eaux de vie d'abricot

***En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire
veuillez le signaler au serveur au moment de la prise de
commande. Ils se feront un plaisir de vous informer.***

***Nos tarifs sont en francs suisse CHF
service et TVA inclus***

***Nous acceptons toutes les cartes de crédits, les lunchs carte ainsi
que le Euro.***

***Ouvert 6 jours sur 7, du lundi au samedi.
La cuisine est ouverte en continu le samedi***

