

ENTRÉES

| | |
|--|--------------|
| Salade Verte | 6.50 - |
| Salade Mêlée <i>Petite ou Grande portion</i> | 9. -/16.50 - |
| Le Pâté en Croute <i>fait par nos soins, condiment à la courge</i> | 19.50 - |
| Les Gnocchis <i>faits par nos soins, Saucisson Neuchâtelois et Britchon</i> | 23.50 - |
| Crème Dubarry <i>choux fleur, sommités de choux fleur croquants</i> | 15. - |
| Le Carpaccio de Betterave <i>Ricotta, Estragon et Pickles de betterave</i> | 19. - |
| L'Oeuf Parfait <i>Truite Gravlax - fait par nos soins, épinards et sauce hollandaise</i> | 22.50 - |
| Jambon cru des frères Alcalá <i>à Vaumarcus</i> | 24.50 - |



PLATS

| | |
|--|---------|
| Cou Mignon de Pata negra (Ibérique) <i>des frères Alcalá, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i> | 49.50 - |
| Ris de Veau (Suisse) <i>sauce à la moutarde, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i> | 39.50 - |
| Onglet de Veau (Suisse) <i>à l'échalote, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i> | 38. - |
| Jarret de Cochon (Suisse) <i>cuit pendant 8 heures, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i> | 34. - |
| Epaule d'Agneau Bio NE (Suisse) <i>confite, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i> | 39. - |
| Lieu Jaune (France) <i>pêche de petit bateau - sauce Chorizo, riz vénéré et légumes de saison</i> | 39. - |
| Sole & Langoustine (France) <i>pêche de petit bateau - Bisque, riz vénéré et légumes de saison</i> | 49.50 - |
| Filet de Truite (Suisse) <i>sauce à l'oseille, riz vénéré et légumes de saison</i> | 37.50 - |
| Ravioles Ricotta & Epinards <i>Faites par nos soins, copeaux de Britchon</i> | 32.- |

LES CLASSIQUES

| | |
|--|-------------|
| La fondue de la maison Sterchi (Suisse) <i>200gr par personne, (minimum 2 personnes) pommes de terre +6.- pp</i> | 25 pp. - |
| Planchette de charcuterie (Suisse) <i>Viande séchée, salami, jambon cru, lard sec</i> | 21.50 - |
| Tartare de Bœuf (Suisse) <i>Pain feuilleté, salade et frites / Petite portion</i> | 37. -/31. - |
| Entrecôte de boeuf Simmental (Suisse) <i>Beurre café de Paris, frites et légumes de saison</i> | 44. - |
| Saucisson neuchâtelois IGP <i>de la boucherie Perroud, en pâte feuilletée, à la moutarde et salade</i> | 34.50 - |
| Tomme Panée <i>Croustillante et sa salade verte</i> | 24. - |
| Tripes à la Neuchâteloise <i>en cocotte, pommes de terre nature, carottes et poireaux</i> | 36. - |
| Tête et langue de Veau (Suisse) <i>pommes de terre nature, carottes, poireaux, mayonnaise</i> | 35. - |
| Rognons de veau (Suisse) <i>sauce moutarde à l'ancienne, légumes et mousseline de pommes de terre</i> | 35. - |
| Pied de porc (Suisse) <i>sauce mère (1 pièce, ou 2 pièces), légumes et mousseline de pommes de terre</i> | 30. -/42. - |

FROMAGES ET DESSERTS

| | |
|---|-------------------|
| Sélection de 4 fromages (Maison Sterchi) | 16. - |
| Le Citron <i>Palet breton, crémeux citron, sorbet citron et meringue</i> | 14. - |
| Coulant Chocolat <i>glace vanille et chantilly</i> | 15. - |
| Eclair au café <i>glace café</i> | 14. - |
| Crème brûlée <i>pistache</i> | 12. - |
| Café très gourmand <i>Petites mignardises</i> | 16. - |
| Nos glaces et sorbets faits par nos soins <i>Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Citron, Fruits rouges et Poire</i> <i>Supplément Chantilly +2CHF</i> | 4.20- la boule |

Chère cliente, Cher client,

Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats et susceptibles de provoquer des réactions allergiques ou des intolérances.

Merci de noter que toutes modifications peuvent entraîner des frais supplémentaires par rapport au tarif initial.