

ENTRÉES

Salade Verte	6.50 -
Salade Mêlée <i>Petite ou grande portion</i>	9. - / 16.50 -
Pâté en Croute de Chasse <i>fait par nos soins, viande cerf et sanglier (France)</i>	19. -
Foie Gras (France) <i>Coing et Brioche de la Confiserie Schmid</i>	25. -
Soupe de Courge <i>Huile de courge et crème montée</i>	14. -
Tartare de Cerf (France) <i>Huile de noix et Copeaux de Tête de moine AOP</i>	19.50 -
L'Oeuf Parfait <i>Champignons de paris et jus de chasse Jambon de sanglier des frères Alcalá + 8.- chf</i>	19.50 -
Jambon de sanglier des frères Alcalá <i>à Vaumarcus</i>	25. -



PLATS

Entrecôte de Chevreuil (France) <i>Spätzlis et Garniture chasse</i>	54. -
Joue de sanglier (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Confit 8h, Spätzlis et Garniture chasse</i>	39.50 -
Suprêmes de Pigeon (France) <i>Spätzlis et Garniture chasse</i>	36. -
Pluma de sanglier (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Spätzlis et Garniture chasse</i>	45. -
Souris de Sanglier (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Confit 8h, Spätzlis et Garniture chasse</i>	38.50 -
Civet de Cerf (Ibérique) <i>des frères Alcalá, Spätzlis et Garniture chasse</i>	35. -
Filet mignon de Daim (Allemagne) <i>Spätzlis et Garniture chasse</i>	45. -
Le Sandre (Suisse) <i>Sauce Vin Rouge, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	42. -
La Truite (Suisse) <i>Beurre Nantais, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	36. -
Gnocchis Morilles <i>Faits par nos soins, sauce morilles et crémeux parmesan</i>	42. -

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>	22.50 -
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 -

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de 4 fromages (Maison Sterchi)	16. -
Miel du Val de Ruz <i>financier, crémeux au miel et glace yogourt</i>	15. -
Fraîcheur d'Automne <i>biscuit de savoie, siphon aux épices et sorbet poire</i>	13. -
Mi-cuit Chocolat-Marron <i>sorbet Coing</i>	15. -
Pavlova aux Marrons <i>meringue, crème double montée et éclats de marron</i>	15. -
Crème brûlée <i>à l'absinthe Larusée</i>	12. -
Assortiment de mignardises	13. -
Nos glaces et sorbets faits par nos soins <i>Vanille, chocolat, Marron, Café, Coing, Citron et Poire Supplément Chantilly +2chf</i>	4.50 - la boule

La Brasserie du Jura est labellisée "Fait Maison".
L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux
critères du label Fait Maison.

