

ENTRÉES

Salade Verte	6.50-
Salade Mêlée <i>petite ou grande portion</i>	9. -/17.-
Pâté en Croute <i>fait par nos soins, condiment butternut</i>	19.-
Foie Gras poêlé (France) <i>chou kale, lait de coco et curry vert</i>	22.-
Soupe à l'oignon <i>gratinée au fromage de la Maison Sterchi</i>	15.-
Carpaccio de Butternut <i>Mayonnaise à l'huile de courge, tête de moine et pickles de butternut</i>	18.-
Gnocchis Morilles <i>Faits par nos soins - sauce morilles, crémeux parmesan et Vieux Jura Salé</i>	25.-
Jambon des frères Alcalá <i>à Vaumarcus</i>	25.-



PLATS

Souris d'Agneau (Suisse) <i>Confite 8h, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	48.-
Côte de Cochon (Suisse) <i>mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	34.-
Cuisse de Volaille farcie (Suisse) <i>aux champignons - mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i> <i>Sauce aux champignons</i>	35.-
Joues de bœuf (Suisse) <i>Confites, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	36.-
Filet de Veau (Suisse) <i>Jus brun - mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	49.-
Saint-Jacques & Langoustines (France) <i>Duo de sauces - riz vénéré et légumes de saison</i> <i>Saint-Jacques de plongée</i>	47.-
Sole Meunière (France) <i>Pêche de petit bateau - riz vénéré et légumes de saison</i>	49.-
Lotte (France) <i>Marinée au Deep Ocean by LVDD - Riz vénéré et légumes de saison</i>	39.-
Ravioles au Chèvre de Lignières <i>Faits par nos soins, tombée d'épinards et crémeux parmesan</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>	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-
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 madère (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.-
Miel du Val de Ruz <i>financier, crémeux au miel et glace yogourt</i>	15.-
Délice d'Hiver <i>sablé breton, crème pâtissière au vin chaud, figues et sorbet vin chaud</i>	13.-
Mi-cuit Chocolat <i>cœur caramel beurre salé et sorbet poire</i>	15.-
Pavlova au Coing <i>crème double et sorbet coing</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, Café, Coing, Citron, Poire et Vin Chaud</i> <i>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.

