

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



## ENTRÉES

<b>Salade Verte</b>	6.50-
<b>Salade Mêlée</b> <i>petite ou grande portion</i>	9. -/17.-
<b>Pâté en Croute</b> <i>fait par nos soins, condiment courge</i>	19.-
<b>Asperges Blanches</b> <i>sauce Maltaise, jus d'asperge</i> <i>supplément jambon des Frères Alcalá 9 chf</i>	18.-
<b>Soupe de courge</b> <i>crème montée et huile de courge</i>	14.-
<b>Le Petit pois</b> <i>panna cotta de petit pois, salade de petit pois et lard fumé</i>	18.-
<b>Asperges Vertes</b> <i>ricotta et pesto à l'ail des ours</i> <i>supplément jambon des Frères Alcalá 9 chf</i>	21.-
<b>Jambon des Frères Alcalá</b> <i>à Vaumarcus</i>	25.-



## PLATS

<b>Jarret de cochon (Suisse)</b> <i>Confit 8h, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	35.-
<b>Abanico de Pata Negra (Ibérique)</b> <i>Des Frères Alcalá, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	49.-
<b>Cuisse de Volaille farcie (Suisse)</b> <i>Aux champignons -</i> <i>mousseline de pommes de terre et légumes de saison Sauce aux champignons</i>	35.-
<b>Joues de bœuf (Suisse)</b> <i>Confites, mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	36.-
<b>Ris de Veau (Suisse)</b> <i>Sauce moutarde - mousseline de pommes de terre et légumes de saison</i>	40.-
<b>Turbot (France)</b> <i>Farci - riz vénéré et légumes de saison</i>	44.-
<b>Féra (Suisse)</b> <i>Sauce grenobloise - riz vénéré et légumes de saison</i>	41.-
<b>Le Maigre (France)</b> <i>Sauce vierge - riz vénéré et légumes de saison</i> <i>pêche de petit bateau</i>	39.-
<b>Gnocchis Morilles</b> <i>Faits par nos soins, sauce morilles, crémeux parmesan et Vieux Jura Salé</i>	44.-

Prix en CHF, TVA incluse

# LES CLASSIQUES

<b>La fondue de la maison Sterchi (Suisse)</b> <i>200gr par personne, (minimum 2 personnes) pommes de terre +6.- pp</i>	25 pp.-
<b>Planchette de charcuterie (Suisse)</b> <i>viande séchée, salami, jambon cru, lard sec</i>	22.50-
<b>Tartare de Bœuf (Suisse)</b> <i>pain feuilleté, salade et frites / Petite portion</i>	37.-/31.-
<b>Entrecôte de boeuf Simmental (Suisse)</b> <i>beurre café de Paris, frites et légumes de saison</i>	44.-
<b>Saucisson neuchâtelois IGP</b> <i>de la boucherie Perroud, en pâte feuilletée, à la moutarde et salade</i>	34.50-
<b>Tripes à la Neuchâteloise</b> <i>en cocotte, pommes de terre nature, carottes et poireaux</i>	36.-
<b>Tête et langue de Veau (Suisse)</b> <i>pommes de terre nature, carottes, poireaux, mayonnaise</i>	35.-
<b>Rognons de veau (Suisse)</b> <i>sauce moutarde à l'ancienne, légumes et mousseline de pommes de terre</i>	35.-
<b>Pied de porc (Suisse)</b> <i>sauce madère (1 pièce, ou 2 pièces), légumes et mousseline de pommes de terre</i>	30.-/42.-

# FROMAGES ET DESSERTS

<b>Sélection de 4 fromages (Maison Sterchi)</b>	16.-
<b>Miel du Val de Ruz</b> <i>financier, crémeux au miel et glace yogourt</i>	15.-
<b>Profiteroles</b> <i>choux, glace vanille sauce chocolat</i>	13.-
<b>Mi-cuit Chocolat</b> <i>cœur caramel beurre salé et sorbet poire</i>	15.-
<b>Pavlova Orange Sanguine</b> <i>crème double et sorbet orange sanguine</i>	15.-
<b>Crème brûlée</b> <i>à l'absinthe Larusée</i>	12.-
<b>Assortiment de mignardises</b>	13.-
<b>Nos glaces et sorbets faits par nos soins</b> <i>Vanille, chocolat et Café – Orange sanguine, Citron et Poire Supplément Chantilly +2CHF</i>	4.50- la boule

Prix en CHF, TVA incluse

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.