

ENTRÉES

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

PLATS

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



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.-
Profiteroles <i>choux, glace vanille sauce chocolat</i>	13.-
Mi-cuit Chocolat <i>coeur caramel beurre salé et sorbet poire</i>	15.-
Pavlova Orange Sanguine <i>crème double et sorbet orange sanguine</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 et Café – Orange sanguine, 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.

