

ENTRÉES

Prix en CHF, TVA incluse

Salade Verte	6.50 -
Salade Mêlée <i>petite ou grande portion</i>	9. - / 17. -
Pâté en Croûte (Suisse) <i>fait par nos soins, condiment tomate et basilic</i>	18.50 -
Oeuf Parfait <i>chorizo et betterave</i>	21.50 -
Gaspacho <i>fait par nos soins, perlé à l'huile d'olive</i>	15. -
Le Poulpe (France) <i>houmous et pois chiches frais</i>	22.50 -
Tataki de Saumon (Norvège) <i>poivron et chèvre de Lignière</i>	22.50 -
Jambon cru des frères Alcala (Suisse) <i>à Vaumarcus</i>	25. -

PLATS

Suprême de Volaille Jaune (France) <i>mousseline de pommes de terre et légumes de saison, Jus brun</i>	35. -
La Bouillabaisse (France) <i>pommes de terre, fenouil, toasts grillés et Rouille maison</i>	42. -
Salade César <i>volaille, lard, vieux Jura, câpres et sauce César</i>	29. -
Truite (Suisse) <i>écrasé de pommes de terre aux olives et légumes de saison Sauce vierge</i>	38. -
Lotte (France) - pour 2 personnes <i>cuite entière - écrasé de pommes de terre aux olives et légumes de saison Bisque de homard</i>	41. - pp
Abanico (Ibérique) <i>des Frères Alcala - mousseline de pommes de terre et légumes de saison Jus brun</i>	49. -
Ris de Veau (Suisse) <i>mousseline de pommes de terre et légumes de saison Sauce moutarde</i>	40. -
Gnocchis Morilles <i>faits par nos soins, sauce aux 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 200 gr (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 -
Moules de Bouchot AOP <i>sauce Marinière ou crème Chorizo avec Frites</i>	29. -/ 31. -
Le Rosbeef (Suisse) <i>sauce Tartare et frites</i>	33. -

FROMAGES ET DESSERTS

Sélection de 4 fromages (Maison Sterchi)	16.-
Mi-cuit Chocolat <i>coeur caramel beurre salé et glace vanille</i>	15. -
Profiteroles <i>choux, glace vanille sauce chocolat</i>	13. -
Vacherin <i>meringue, sorbet fraise et glace vanille</i>	12. -
Salade de fruits <i>fait par nos soins - sorbet citron</i>	11. -
Crème brûlée <i>fleur d'oranger</i>	11. -
Assortiment de mignardises	14. -
Nos glaces et sorbets faits par nos soins <i>Vanille, Chocolat, Café, Citron, Fraise et Poire</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.

