



# CARTE DES METS



TVA incluse  
\*: produit du terroir

## MENU DU JOUR

(servi à midi en semaine seul.)(forfait: entrée/assiette/dessert/boisson/café: 23.--)

Entrée du jour: + 2.50  
\*\*\*

Assiettes du jour à choix: 14.--  
\*\*\*

Dessert du jour: + 2.50

## MENU DU TERROIR\* à 36.--

(dès 2 pers.)

*Truite fumée, saucisson, tomate et Bleuchâtel*  
\*\*\*

*Jacquerie neuchâteloise ou Fondue britchonne à l'Oeil-de-Perdrix*  
\*\*\*

*Parfait glacé maison à l'Absinthe*

## MENU GREC à 42.--

(dès 2 pers.)

Salade grecque, Tzatziki, Dolmas, Chtipiti et Midhia  
\*\*\*

Filet de Lotte de mer à la grecque **ou** Souvlakis  
\*\*\*

Yoghourt au miel **ou** aux fruits frais

## MENU GOURMAND à 44.--

(Fromage **et** dessert: 49.--)(dès 2 pers. par fondue)

Cocktail de crevettes **ou** 6 escargots **ou** croûte aux morilles  
\*\*\*

Fondue Bacchus, vigneronne **ou** chionoise fraîche (dès 2 pers.)  
\*\*\*

Assortiment de fromages **ou/et** Tartelette au citron

## MENU PINTE dès 32.--

(selon la fondue fromage et la quantité choisie: 32.-- à 51.--) (dès 2 pers.)

Viande séchée  
\*\*\*

Fondue au fromage à choix (voir page suivante)  
\*\*\*

Kirsch **ou** salade de fruits frais

## MENU VALAISAN à 35.--

(dès 2 pers.)

Assiette de viande séchée, jambon, saucisson et lard fumé  
\*\*\*

Fondue aux tomates (dès 2 pers.) **ou** Raclette (dès 2 pers.)  
\*\*\*

Sorbet abricot et abricotine

## ENTREES

Consommé au Porto <b>ou</b> à l'œuf	5.50
Crème à la tomate <b>ou</b> crème de courge	7.50
Cocktail de crevettes roses	10.--
<i>Truite fumée* et sauce tartare</i>	11.--
12 Escargots (6 Escargots: 10.--)	19.--
<i>Jacquerie neuchâteloise* (choucroute aux escargots)</i>	12.--
Tzatziki et Dolmas (amuse-gueule grec)	10.--
Midhia saghanaki (moules à la tomate et Feta)	12.--
Chtipiti (Feta tiède et piments verts)	10.--
<i>Saucisson neuchâtelois*</i> (1/2: 9.50)	18.--
Viande séchée de cheval <b>ou</b> bœuf (1/2: 12.--)	22.--

## SALADES

Salade verte:	petite	5.--
	grande	7.50
Salade mêlée:	petite	7.50
	grande	11.50
Salade de la mer (thon, crevettes, moules)		19.--
Salade grecque (Feta, olives, oignon, tomate et concombre)		19.--
Salade paysanne (viande séchée, saucisson, jambon, fromage, croûton)		20.--
Salade de chèvre chaud au miel sur toast		20.--
<i>Salade mêlée à la truite fumée*, sauce tartare</i>		19.--
<i>Salade au saucisson neuchâtelois* grillé sur toast</i>		19.--
<i>Salade au Bleuchâtel, lardons et noix</i>		20.--

## ASSIETTES POUR ENFANTS

Sticks de poisson, frites *	9.50
Petit steak de bœuf, frites*	11.--
Escalope de volaille, frites*	9.50
Jambon à l'os, frites*	9.50
Assiette de légumes	7.50
Tagliatelles à choix (voir «Tagliatelles» pour les sauces)	9.50
Portion de frites ou tagliatelles nature	5.50
* Mayonnaise ou Ketchup sur demande	

## CROUTES et CHOUCROUTES

Croûte forestière (1/2: 10.--)	19.--
" aux morilles (1/2: 14.--)	26.--
" au fromage (œuf 1.-- tomate 1.-- échalote 1.-- jambon 1.--)	16.--
<i>Choucroute aux escargots (Jacquerie neuchâteloise*)</i>	25.--
Choucroute aux fruits de mer et poisson	25.--
Choucroute alsacienne (lard, saucisse, saucisson, jambon, Vienne)	25.--

## TAGLIATELLES

Au saumon fumé	19.--
Aux crevettes et curry	19.--
Aux crevettes et coulis de tomate	19.--
Aux moules, tomates et Feta	19.--
Au coulis de tomate	15.--
Végétarien	15.--
A la Feta et piments	17.--
A la forestière	17.--
Aux morilles	24.--

\*: produit du terroir



## FRUITS DE MER ET POISSONS

<b>Spécialités dès 2 pers.:</b>		~250g	~200g
Fondue "Bacchus" fruits de mer et poissons*	cuits dans un bouillon au vin blanc	38.--	32.--
*crevettes géantes, coquilles St-Jacques, moules, seiches et Baudroie Servies avec diverses sauces, frites ou riz.			

Tartare de saumon, toasts et beurre	25.--
Filets de perches meunière	25.--
Crevettes géantes (voir sauces ci-après)	28.--

### Accompagnements à choix

Frites, riz, pâtes, pommes nature **ou** légumes

### Sauces à choix

Ail	3.--	Réduction balsamique	3.--
Tartare	3.--	Curry	3.--
Flambé Ouzo <b>ou</b> Pastis	3.--		

## VIANDES

<b>Spécialités dès 2 pers.:</b>		~250g	~200g
Fondue vigneronne (4 viandes * au bouillon de vin rouge)		38.--	32.--
Fondue chinoise fraîche (4 viandes * au bouillon de légumes)		38.--	32.--
* viande de bœuf, cheval, poulet et porc			
Fondue vigneronne <b>ou</b> chinoise fraîche "Rumsteak de bœuf"	42.--	36.--	
Servies avec diverses sauces, frites ou riz.			

Tartare de bœuf coupé au couteau, toasts, beurre et frites	28.--
Jambon à l'os	20.--
Souvlakis (Brochettes de porc, cheval et poulet à la grecque)	24.--

### Grillades à choix

	~300g	~250g	~200g
Rumsteak de bœuf	32.--	28.--	24.--
Pavé de bœuf bardé	34.--	30.--	26.--
Entrecôte de cheval	34.--	30.--	26.--
Pavé de cheval bardé	34.--	30.--	26.--
Suprême de poulet	28.--	24.--	20.--
Médallions de filet de porc	30.--	26.--	22.--

### Accompagnements à choix

Frites, riz, pâtes, pommes nature **ou** légumes

### Sauces à choix

Ail	3.--	Réduction balsamique	3.--
Café de Paris	3.--	Coulis de tomate	3.--
Poivre vert	3.--	Curry	3.--
Moutarde de Meaux	3.--	Forestière	4.--
Tartare	3.--	Morilles	9.--

## MENU DE FETE à 50.- (dès 2 pers.)

Tartare de saumon, toasts et beurre  
\*\*\*  
Pavé de bœuf **ou** cheval aux morilles  
\*\*\*  
Fondue de chocolat aux fruits frais

## METS AUX FROMAGES

Tomme neuchâteloise*	6.--
" " <i>chaude*</i>	6.50
Croûte au fromage (oeuf 1.-- tomate 1.-- échalote 1.-- jambon 1.--)	16.--

	~300g	~250g	~200g
Raclette (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--

### NOS FAMEUSES FONDUES

	~300g	~250g	~200g
Fondue neuchâteloise* (Gruyères NE, ail, Kirsch)	30.--	25.--	20.--
" moitié-moitié (Vacherin-Gruyère sans/avec ail)	30.--	25.--	20.--
" valaisanne (Raclette et Gruyère, ail, Kirsch)	30.--	25.--	20.--
" fribourgeoise (Vacherin tiède) (dès 2 pers.)	30.--	25.--	20.--
" <i>Britchon à l'Oeil de Perdrix* (dès 2 pers.)</i>	34.--	28.50	23.--
" aux tomates (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" forestière (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" aux bolets (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" aux morilles (dès 2 pers.)	42.--	35.--	28.--
" à la truffe (dès 2 pers.)	45.--	37.50	30.--
" à l'échalote (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" aux poireaux (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" aux légumes provençaux (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" aux mille herbes (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" aux piments (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" à la moutarde (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" au poivre vert (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" au curry (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" au jambon (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" à la crème (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" au Mousseux Brut (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" à la Guinness (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" au cidre et Calvados (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" à l'Edel'eis (liqueur d'Edelweiss) (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" <i>à l'Absinthe* (dès 2 pers.)</i>	34.--	28.50	23.--
" grecque à la Féta et toast (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" de chèvre et toast (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--
" au Bleuchâtel (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--

## DESSERTS MAISON

Tarte à la crème	4.--
Tartelette au citron	5.50
Cornet à la crème	3.50
Meringues chantilly (avec glace: 9.50)	7.50
Coulant au chocolat	10.50
Ananas au Kirsch	9.50
Salade de fruits frais (avec Kirsch: 9.50)	7.--

Fondue de chocolat aux fruits frais (à commander en début de repas, servi jusqu'à 22h., dès 2 pers.)	12.50
--	-------

Parfait glacé maison à l'Absinthe*	10.50
Pruneaux marinés et glace vanille	10.50
Fruits des bois au Baileys gratinés et glace vanille	10.50

Grand choix de coupes glacées sur la carte des glaces

\*: produit du terroir