



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, tomme 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

Souvlakis (Brochettes de porc, cerf et poulet)

Yoghourt au miel **ou** aux fruits frais

MENU CHASSE à 42.--:

(Fromage **et** dessert: 46.--)(min. 2 pers.)

Crème de courge **ou** 6 escargots **ou** Croûte aux champignons

Fondue chasseur (dès 2p.) **ou** Pavé de cerf sauce vigneronne

Assortiment de fromages **ou/et** Poire et glace vanille au chocolat

MENU PINTE dès 32.--

(selon la fondue 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

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
Tagliatelles à choix (voir «Tagliatelles» pour les sauces)	9.50
Assiette de légumes	7.50
Portion de frites** ou tagliatelles nature	5.50

** Mayonnaise ou Ketchup sur demande

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, croûte)	22.--
Salade de chèvre chaud au miel sur toast	20.--
Salade mêlée à la truite fumée*, sauce tartare	19.--
Salade au saucisson neuchâtelois* grillé sur toast	19.--

ENTREES

Crème à la tomate ou à la courge	7.50
Cocktail de crevettes roses	10.--
12 Escargots (6 Escargots: 10.--)	19.--
Viande séchée de cheval ou bœuf (1/2: 12.--)	22.--
<i>Truite fumée* et sauce tartare</i>	11.--
<i>Jacquerie neuchâteloise* (choucroute aux escargots)</i>	12.--
<i>Saucisson neuchâtelois* (1/2: 9.50)</i>	18.--

Tzatziki et Dolmas (amuse-gueule grec)	10.--
Midhia saghanaki (moules à la tomate et Feta)	12.--
Chtipiti (Feta tiède et piments verts)	10.--

TAGLIATELLES ou SPATZLIS

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

*: produit du terroir



CROUTES AUX CHAMPIGNONS

Croûte forestière	(1/2: 10.--)	19.--
" aux morilles	(1/2: 14.--)	26.--

FRUITS DE MER ET POISSONS

<u>Spécialités dès 2 pers.:</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Fondue "Bacchus" aux fruits de mer et poissons cuits dans un bouillon au vin blanc (crevette géante, coquille St-Jacques, moule, seiche et Baudroie) Servi avec diverses sauces, frites ou riz.	38.--	32.--

Tartare de saumon, toasts, beurre et frites	28.--
Filets de perches meunière (selon arrivage)	28.--

Accompagnements à choix

Frites, riz, pâtes, pommes nature ou légumes

VIANDES

<u>Spécialités dès 2 pers.:</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Fondue chasseur (viandes de cerf au bouillon de vin rouge)	38.--	32.--
Fondue vigneronne (5 viandes* au bouillon de vin rouge)	38.--	32.--
Fondue chinoise fraîche (5 viandes* cuites dans un bouillon) * (5 viandes: boeuf, cheval, cerf, poulet et porc) Servi avec diverses sauces, frites ou riz.	38.--	32.--

Tartare de bœuf coupé au couteau, toasts, beurre et frites	28.--
Jambon à l'os	20.--
Souvlakis (Brochettes de porc, cerf et poulet à la grecque)	25.--

Grillades à choix

	<u>300g</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Pavé de cerf bardé, garnitures chasse	34.--	30.--	26.--
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.--
Médailles de filet de porc	30.--	26.--	22.--

Accompagnements à choix

Frites, riz, pâtes, pommes nature, spätzlis maison 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.--
Vigneronne	3.--		

METS AUX FROMAGES

Tomme neuchâteloise*	6.--
" " chaude*	6.50

	<u>300g</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Raclette (dès 2 pers.)	34.--	28.50	23.--

NOS FAMEUSES FONDUES

	<u>300g</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
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.--
" Britchon à l'Oeil de Perdrix* (dès 2 pers.)	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.--
" à l'Absinthe* (dès 2 pers.)	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.--
" à la courge (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
Fruits des bois au Baileys gratinés et glace vanille	10.50

Grand choix de coupes glacées sur la carte des glaces