



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, Tarama, 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 grillade ou fondue)

Cocktail de crevettes ou 6 escargots ou croûte aux morilles

Grillade poisson ou viande ou Fondue Bacchus ou vigneronne

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

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

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 niçoise (thon, œuf, olive, oignon, tomate et haricot vert) | 19.-- |
| Salade grecque (Feta, olives, oignon, tomate et concombre) | 19.-- |
| Salade du chef (œuf brouillé, ail, crevettes et haricot vert) | 22.-- |
| Salade indienne de poulet au curry | 20.-- |
| Salade paysanne (viande séchée, saucisson, jambon, fromage, croûton) | 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.-- |
| Salade à la tomme neuchâteloise* panée poêlée sur toast | 19.-- |
| Salade au Bleuchâtel, lardons et noix | 20.-- |
| Salade mêlée au roast-beef et sauce tartare | 22.-- |

ENTREES

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

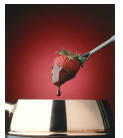
CROUTES AUX CHAMPIGNONS

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

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

| <u>Spécialités dès 2 pers.:</u> | ~250g | ~200g |
|--|-------|-------|
| Grillade fruits de mer et poissons (seulement en terrasse) | 38.-- | 32.-- |
| 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 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 ou Pastis | 3.-- | | |

VIANDES

| <u>Spécialités dès 2 pers.:</u> | ~250g | ~200g |
|---|-------|-------|
| Grillade du vieux golf (5 viandes, seulement en terrasse) | 38.-- | 32.-- |
| Fondue vigneronne (5 viandes au bouillon de vin rouge) | 38.-- | 32.-- |
| Fondue chinoise fraîche (5 viandes cuites dans un bouillon viande de bœuf, cheval, agneau, poulet et porc) | 38.-- | 32.-- |
| Grillade (terrasse) ou vigneronne au Rumsteak de bœuf Servi avec diverses sauces, frites ou riz. | 42.-- | 36.-- |

| | |
|---|-------|
| Roast-beef, sauce tartare, salade mêlée ou frites | 22.-- |
| Tartare de bœuf coupé au couteau, toasts, beurre et frites | 28.-- |
| Jambon à l'os | 20.-- |
| Souvlakis (Brochettes de porc, agneau et poulet à la grecque) | 25.-- |
| Sauté d'agneau au curry | 26.-- |

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.-- |
| Médallions d'agneau | 34.-- | 30.-- | 26.-- |

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.-- |

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*</i> (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' <i>Absinthe*</i> (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.-- |
| " 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 |
|---|-------|

| | |
|---|-------|
| <i>Parfait glacé maison à l'Absinthe*</i> | 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 | |

BON APPETIT !

*: produit du terroir