CARTE DES METS

Horaires

Tous les jours
10:00 - 23:00

Pinte de Pierre-à-Bot
Pierre-à-Bot 106 | CH-2000 Neuchâtel

Réservations

+41 32 725 33 80

Menu du jour

Servi à midi en semaine

Assiette du jour	17.00
Entrée ou dessert et assiette du jour	20.00
Menu du jour complet	23.00

Menu du terroir * à 45.-

(dès 2 pers.)

Truite fumée, saucisson neuchâtelois, tomme et Bleuchâtel

***

Saucisson neuchâtelois chaud ou Fondue britchon

***

Parfait glacé maison à l'Absinthe

Menu grec à 49.-

(dès 2 pers.)

Salade grecque, Tzatziki, Dolmas, Chtipiti, Tarama et Midhia

***

Souvlakis ou Crevettes géantes à l'ail

***

Yoghourt au miel ou aux fruits frais

Menu gourmand à 50.-

(Fromage et dessert: 55.-) (dès 2 pers. par fondue)

Cocktail de crevettes ou 6 escargots ou Croûte aux champignons

***

Fondue Bacchus, vigneronne ou chinoise

***

Assortiment de fromages ou/et Tartelette au citron

Menu Pinte dès 37.-

(selon fondue et quantité choisie: 37.- à 63.-) (dès 2 pers.)

Viande séchée

***

Fondue au fromage à choix (voir page 4)

***

Kirsch ou salade de fruits frais

Menu valaisan à 40.-

(dès 2 pers.)

Assiette de viande séchée, jambon, saucisson et lard fumé

***

Fondue aux tomates ou Raclette

***

Sorbet abricot et abricotine

Entrées

Petite salade verte		7.00
Petite salade mêlée		9.00
Crème à la tomate		9.00
Cocktail de crevettes roses		13.00
12 Escargots	(6 Escargots 11.00)	21.00
Viande séchée de boeuf	(1/2: 15.00)	27.00
Assiette campagnarde (charcuterie)		27.00
Truite fumée* et sauce tartare		15.00
Saucisson neuchâtelois IGP	(1/2: 13.00)	23.00
Tzatziki, Tarama et Dolmas(amuse-gueule grec)		13.00
Midhia saghanaki (moules à la tomate et Feta)		14.00
Chtipiti (Feta tiède et piments verts)		12.00
Feuilles de vigne farcies et crème citronnée		14.00

Salades

Salade verte: Grande	12.00
Salade mêlée: Grande	15.00
Salade de la mer (thon, crevettes, moules)	25.00
Salade mêlée à la truite fumée*, sauce tartare	25.00
Salade grecque (Feta, olives, oignon, tomate et concombre)	24.00
Salade au saucisson neuchâtelois* grillé sur toast	25.00
Salade paysanne (viande séchée, saucisson, jambon, fromage)	25.00
Salade de chèvre chaud au miel sur toast	25.00
Salade niçoise (thon, œuf, olives, oignon, tomates, haricots verts)	25.00
Roast-beef, sauce tartare et salade mêlée	28.00

**Produit du terroir*

Prix TVA incluse

En cas d'allergie, veuillez-vous renseigner auprès du personnel avant de passer votre commande

CARTE DES METS

Pinte de Pierre-à-Bot

Pierre-à-Bot 106 | CH-2000 Neuchâtel

Linguine

Au saumon fumé	23.00
Aux gambas et curry	29.00
Aux gambas et ail	29.00
Aux moules, tomates et Feta	23.00
Végétarien	21.00
A la forestière	23.00
Aux morilles	31.00

Fruits de mer et Poissons

Spécialités dès 2 pers.:	**250g**	**200g**
Fondue "Bacchus" aux fruits de mer et poissons Servis avec diverses sauces, frites et riz Crevettes, pétoncles, supions et saumon cuits dans un bouillon au vin blanc	42.00	36.00

Tartare de saumon, toasts, beurre et frites	33.00
Crevettes géantes à l'ail, coriandre et piment	36.00
Filet de saumon à l'unilatérale et fleur de sel	36.00

Assiettes pour enfants

Sticks de poisson, frites **	12.00
Petit steak de boeuf, frites**	15.00
Escalope de volaille, frites**	12.00
Jambon à l'os, frites**	12.00
Linguine à choix (voir «Linguine» pour les sauces)	12.00
Assiette de légumes	8.00
Portion de frites** ou Linguine nature	8.00
Garniture frites, pâtes, riz ou légumes	5.00

** Mayonnaise ou Ketchup sur demande

Provenance des viandes, poissons et pain

Agneau, chasse : Autriche, Nouvelle-Zélande

Bœuf : Suisse, Paraguay

Cheval : Argentine, Uruguay

Porc : Suisse

Poulet : Suisse, Slovénie

Crustacés : Inde

Poissons : Grèce, Île Féroe

Pain : Suisse

**Produit du terroir*

Viandes

Spécialités dès 2 pers.:	**250g**	**200g**
Grillade du vieux golf (4 viandes, seulement en terrasse)	42.00	36.00
Grillade du vieux golf (2 viandes bœuf et/ou cheval, seulement en terrasse)	46.00	40.00
Fondue vigneronne (4 viandes* au bouillon de vin rouge)	42.00	36.00
Fondue chinoise fraîche (4 viandes* cuites dans un bouillon) * bœuf, cheval, poulet et porc	42.00	36.00
Fondue vigneronne/chinoise que boeuf ou/et cheval	46.00	40.00

Servis avec diverses sauces, frites et riz.

Tartare de boeuf, toasts, beurre et frites	36.00
Tartare de boeuf à la truffe, toasts, beurre et frites	38.00
Jambon à l'os	25.00
Souvlakis (Brochettes de porc, cheval et poulet à la grecque)	30.00
Brochette terre/mer de boeuf et crevettes à l'ail et coriandre	39.00
Roast-beef, sauce tartarte et frites	28.00

Grillades à choix

	300g	**250g**	**200g**
Rumsteak de bœuf	38.00	34.00	28.00
Pavé de boeuf bardé (lard)	40.00	36.00	30.00
Entrecôte de cheval	40.00	36.00	30.00
Suprême de poulet	34.00	30.00	25.00
Médaillons de filet de porc	34.00	30.00	25.00

Accompagnements à choix (servi avec légumes):

Frites, riz, pâtes, pommes nature ou salade mêlée

Sauces à choix:

Ail	4.00	Vigneronne	5.00
Café de Paris maison	4.00	Curry	5.00
Poivre	5.00	Forestière	6.00
Moutarde de Meaux	5.00	Morilles	9.00
Sauce froide: Tartare, Ail, Cocktail, Curry			3.00

Prix TVA incluse

En cas d'allergie, veuillez-vous renseigner auprès du personnel avant de passer votre commande

METS AUX FROMAGES

Pinte de Pierre-à-Bot
Pierre-à-Bot 106 | CH-2000 Neuchâtel

CROÛTES

Croûte forestière	(1/2: 13.00)	23.00
Croûte aux morilles	(1/2: 16.00)	31.00
Croûte au fromage (oeuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)		23.00

PROPOSITIONS AUX FROMAGES

Tomme neuchâteloise*	7.50
Tomme neuchâteloise chaude*	8.00
Assortiment de fromages	12.00

Raclette	**300g**	**250g**	**200g**
(Poids par pers. et dès 2 pers.)	36.00	30.00	24.00

NOS FAMEUSES FONDUES

	Poids par personne		
	300g	**250g**	**200g**
Fondue Neuchâteloise* (Gruyères, ail, Kirsch)	36.00	30.00	24.00
Fondue Moitié-moitié Vacherin-Gruy. sans/avec ail	36.00	30.00	24.00
Fondue Valaisanne (Raclette, Gruyère, ail, Kirsch)	36.00	30.00	24.00
Fondue Fribourgeoise (Vacherin tiède) (dès 2 pers.)	36.00	30.00	24.00
Fondue Britchon à l'Oeil de Perdrix*(dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue aux tomates (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Forestière (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue aux bolets (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue aux morilles (dès 2 pers.)	45.00	37.50	30.00
Fondue à la truffe (dès 2 pers.)	48.00	40.00	32.00
Fondue à l'échalote (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue aux poireaux (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue aux légumes provençaux (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue aux mille herbes (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue aux piments (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue à la moutarde (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue au poivre vert (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue au curry (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue au jambon (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue à la crème (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue au Mousseux Brut (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue à la Guinness (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue au cidre et Calvados (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue à l'Absinthe* (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue de chèvre et toast (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue au Bleuchâtel* (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00
Fondue catastrophe (piment, ail, échalote) (dès 2 pers.)	39.00	32.50	26.00

Fondue au chocolat aux fruits frais
A commander en début de repas et jusqu'à 22h00

Dès 2 pers. et prix par pers. 15.00

**Produit du terroir*

Prix TVA incluse

En cas d'allergie, veuillez-vous renseigner auprès du personnel avant de passer votre commande