



CARTE DES METS



TVA incluse
*: produit du terroir

MENU DU JOUR

Servi à midi en semaine

Assiette du jour: 17.-
Entrée **ou** dessert et assiette du jour: 20.-
Menu du jour complet: 23.-

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

Viande séchée

Fondue au fromage à choix (voir page suivante)

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 (dès 2 pers.) **ou** Raclette (dès 2 pers.)

Sorbet abricot et abricotine

ASSIETTES POUR ENFANTS

Sticks de poisson, frites ** 12.-
Petit steak de bœuf, frites** 15.-
Escalope de volaille, frites** 12.-
Jambon à l'os, frites** 12.-
Linguine à choix (voir «Linguine» pour les sauces) 12.-
Assiette de légumes 8.-
Portion de frites** ou Linguine nature 8.-
Garniture frites, pâtes, riz **ou** légumes 5.-

** Mayonnaise ou Ketchup sur demande

SALADES

Salade verte: petite 7.-
grande 12.-
Salade mêlée: petite 9.-
grande 15.-
Salade de la mer (thon, crevettes, moules) 25.-
Salade mêlée à la truite fumée, sauce tartare* 25.-
Salade grecque (Feta, olives, oignon, tomate et concombre) 24.-
Salade au saucisson neuchâtelois grillé sur toast* 25.-
Salade paysanne (viande séchée, saucisson, jambon, fromage) 25.-
Salade de chèvre chaud au miel sur toast 25.-

ENTREES

Crème à la tomate 9.-
Cocktail de crevettes roses 13.-
12 Escargots (6 Escargots: 11.-) 21.-
Viande séchée de bœuf (1/2: 15.-) 27.-
Assiette campagnarde (charcuterie) 27.-
Truite fumée et sauce tartare* 15.-
*Saucisson neuchâtelois IGP** (1/2: 13.-) 23.-
Tzatziki, Dolmas (amuse-gueule grec) 13.-
Midhia saghanaki (moules à la tomate et Feta) 14.-
Chtipiti (Feta tiède et piments verts) 12.-
Feuilles de vigne farcies et crème citronnée 14.-

LINGUINE

Au saumon fumé 23.-
Aux gambas et curry 29.-
Aux gambas et ail 29.-
Aux moules, tomates et Feta 23.-
Végétarien 21.-
A la forestière 23.-
Aux morilles 31.-

*: produit du terroir

en cas d'allergie, veuillez-vous renseigner auprès du personnel



CROUTES

Croûte forestière	(1/2: 13.-)	23.-
" aux morilles	(1/2: 16.-)	31.-
" au fromage (œuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)		23.-

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	42.-	36.-
Crevettes, pétoncles, supions et saumon cuits dans un bouillon au vin blanc		

Tartare de saumon, toasts, beurre et frites	33.-
Crevettes géantes à l'ail, coriandre et piment	36.-
Filet de saumon à l'unilatérale et fleur de sel	36.-

VIANDES

Spécialités dès 2 pers.:	250g	200g
Fondue		
" vigneronne (4 viandes au bouillon de vin rouge)	42.-	36.-
" chinoise fraîche (4 viandes cuites dans un bouillon) (4 viandes: boeuf, cheval, poulet et porc)	42.-	36.-
Fondue vigneronne/chinoise que boeuf ou/et cheval Servis avec diverses sauces, frites et riz.	46.-	40.-

Tartare de bœuf, toasts, beurre et frites	36.-
Tartare de bœuf à la truffe, toasts, beurre et frites	38.-
Jambon à l'os	25.-
Souvlakis (Brochettes de porc, cheval et poulet à la grecque)	30.-
Brochette terre/mer de bœuf et crevettes à l'ail et coriandre	39.-

Grillades à choix

	300g	250g	200g
Rumsteak de bœuf	38.-	34.-	28.-
Pavé de bœuf bardé (lard)	40.-	36.-	30.-
Entrecôte de cheval	40.-	36.-	30.-
Suprême de poulet	34.-	30.-	26.-
Médallions de filet de porc	34.-	30.-	26.-

Accompagnements à choix (servi avec légumes)

Frites, riz, pâtes, pommes nature **ou** salade mêlée

Sauces à choix

Ail	4.-	Vigneronne	5.-
Café de Paris maison	4.-	Curry	5.-
Poivre	5.-	Forestière	6.-
Moutarde de Meaux	5.-	Morilles	9.-
Sauce froide: Tartare, Ail, Cocktail, Curry			3.-

METS AUX FROMAGES

Tomme neuchâteloise*	7.50
" " chaude*	8.-
Croûte au fromage (œuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)	23.-

	300g	250g	200g
Raclette (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-

NOS FAMEUSES FONDUES

	300g	250g	200g
Fondue neuchâteloise* (Gruyères, ail, Kirsch)	36.-	30.-	24.-
" moitié-moitié Vacherin-Gruy. sans/avec ail	36.-	30.-	24.-
" valaisanne (Raclette, Gruyère, ail, Kirsch)	36.-	30.-	24.-
" fribourgeoise (Vacherin tiède) (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" Britchon à l'Oeil de Perdrix* (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" aux tomates (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" forestière (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" aux bolets (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" aux morilles (dès 2 pers.)	45.-	37.50	30.-
" à la truffe (dès 2 pers.)	48.-	40.-	32.-
" à l'échalote (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" aux poireaux (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" aux légumes provençaux (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" aux mille herbes (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" aux piments (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" à la moutarde (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" au poivre vert (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" au curry (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" au jambon (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" à la crème (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" au Mousseux Brut (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" à la Guinness (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" au cidre et Calvados (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" à l'Absinthe* (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" de chèvre et toast (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" au Bleuchâtel (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-
" catastrophe (piment, ail, échalote) (dès 2 pers.)	39.-	32.50	26.-

DESSERTS MAISON

Tarte à la crème	5.-
Tartelette au citron	7.-
Cornet à la crème	4.50
Meringues chantilly	(avec glace: 13.50) 10.-
Moelleux au chocolat	(avec glace: 13.50) 10.-
Ananas au Kirsch	11.-
Salade de fruits frais	(avec Kirsch: 11.-) 8.-

Fondue de chocolat aux fruits frais (à commander en début de repas, servi jusqu'à 22h., dès 2 pers.)	15.-
---	------

Parfait glacé maison à l'Absinthe* 13.50

Grand choix de coupes glacées sur la carte des glaces

BON APPETIT ET SANTE!

en cas d'allergie, veuillez-vous renseigner auprès du personnel

*: produit du terroir