



CARTE DES METS



TVA incluse
*: produit du terroir

MENU DU JOUR

Servi à midi en semaine

Assiette du jour: 16.-

Entrée **ou** dessert et assiette du jour: 19.-

Menu du jour complet: 22.-

MENU DU TERROIR* à 40.-

(dès 2 pers.)

Truite fumée, saucisson neuchâtelois, tomme et Bleuchâtel

*Jacquerie **ou** Fondue bûcheronne à l'Oeil-de-Perdrix*

Parfait glacé maison à l'Absinthe

MENU GREC à 45.-

(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 CHASSE à 45.-

(Fromage **et** dessert: 50.-)(dès 2 pers.)

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

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

Assortiment fromages **ou/et** Coupe Marc (vanille, raisins au Marc)

MENU PINTE dès 34.-

(selon la fondue et la quantité choisie: 34.- à 60.-) (dès 2 pers.)

Viande séchée

Fondue au fromage à choix (voir page suivante)

Kirsch **ou** salade de fruits frais

MENU VALAISAN à 37.-

(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 **	10.-
Petit steak de bœuf, frites**	12.-
Escalope de volaille, frites**	10.-
Jambon à l'os, frites**	11.-
Linguine à choix (voir «Linguine» pour les sauces)	10.-
Assiette de légumes	8.-
Portion de frites** ou Linguine nature	6.-

** Mayonnaise ou Ketchup sur demande

SALADES

Salade verte: petite	10.-	5.50
grande	12.-	9.-
Salade mêlée: petite	10.-	8.-
grande	11.-	13.-
Salade de la mer (thon, crevettes, moules)	10.-	20.-
<i>Salade mêlée à la truite fumée*, sauce tartare</i>	8.-	22.-
Salade grecque (Feta, olives, oignon, tomate et concombre)	6.-	20.-
<i>Salade au saucisson neuchâtelois* grillé sur toast</i>		22.-
Salade paysanne (viande séchée, saucisson, jambon, fromage)		22.-
Salade de chèvre chaud au miel sur toast		20.-

ENTREES

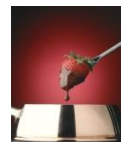
Crème à la tomate ou crème de courge butternut	7.50
Cocktail de crevettes roses	10.-
12 Escargots	(6 Escargots: 10.-) 19.-
Viande séchée de bœuf	(1/2: 12.-) 22.-
<i>Truite fumée* et sauce tartare</i>	11.-
<i>Jacquerie neuchâteloise* (choucroute aux escargots)</i>	14.-
<i>Saucisson neuchâtelois*</i>	(1/2: 10.-) 18.-
Tzatziki et Dolmas (amuse-gueule grec)	10.-
Midhia saghanaki (moules à la tomate et Feta)	12.-
Chtipiti (Feta tiède et piments verts)	10.-
Feuilles de vigne farcies et crème citronnée	12.-

LINGUINE ou SPAETZLIS

Au saumon fumé	20.-
Aux gambas et curry	28.-
Aux gambas et ail	28.-
Aux moules, tomates et Feta	20.-
Végétarien	18.-
A la forestière	20.-
Aux morilles	28.-

*: produit du terroir

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



CROUTES

Croûte forestière	(1/2: 11.-)	20.-
" aux morilles	(1/2: 16.-)	29.-
" au fromage (œuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)		20.-

FRUITS DE MER ET POISSONS

Spécialités dès 2 pers.:		250g	200g
Fondue "Bacchus" aux fruits de mer et poissons	Servis avec diverses sauces, frites ou riz	38.-	32.-
Crevettes, pétoncles, seiche et saumon cuits dans un bouillon au vin blanc			

Tartare de saumon, toasts, beurre et frites	28.-
Crevettes géantes à l'ail et coriandre	32.-
Filet de saumon à l'unilatérale et fleur de sel	32.-

VIANDES

La chasse: servie avec marrons, chou rouge, aïelles etc.		
Pavé de cerf (voir sauces et accompagnements)		30.-
Entrecôte de sanglier (voir sauces et accompagnements)		30.-

Spécialités dès 2 pers.:		250g	200g
Fondue chasseur (cerf, sanglier au bouillon de vin rouge)		38.-	32.-
" vigneronne (4 viandes* au bouillon de vin rouge)		38.-	32.-
" chinoise fraîche (4 viandes* cuites dans un bouillon)		38.-	32.-
* (4 viandes: boeuf, cheval, poulet et porc)			
Fondue vigneronne/chinoise que boeuf ou/et cheval		42.-	36.-
Servis avec diverses sauces, frites, spätzlis ou riz.			

Tartare de boeuf, toasts, beurre et frites	30.-
Tartare de boeuf à la truffe, toasts, beurre et frites	34.-
Jambon à l'os	22.-
Brochette terre/mer de boeuf et crevettes à l'ail et coriandre	32.-
Souvlakis (Brochettes de porc, cheval et poulet à la grecque)	25.-

Grillades à choix	300g	250g	200g
Rumsteak de boeuf	35.-	31.-	25.-
Pavé de boeuf bardé	37.-	33.-	27.-
Entrecôte de cheval	37.-	33.-	27.-
Suprême de poulet	30.-	26.-	22.-
Médallions de filet de porc	30.-	26.-	22.-

Accompagnements à choix (servi avec légumes)
Frites, riz, pâtes, spätzlis maison, pommes nature ou salade mêlée

Sauces à choix			
Ail	3.-	Vigneronne	4.-
Café de Paris maison	3.-	Curry	4.-
Poivre	4.-	Forestière	5.-
Moutarde de Meaux	4.-	Morilles	9.-

METS AUX FROMAGES

Tomme neuchâteloise*	7.-
" " chaude*	7.50
Croûte au fromage (œuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)	20.-

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

NOS FAMEUSES FONDUES

	300g	250g	200g
Fondue neuchâteloise* (Gruyères, ail, Kirsch)	33.-	27.50	22.-
" moitié-moitié Vacherin-Gruy. sans/avec ail	33.-	27.50	22.-
" valaisanne (Raclette, Gruyère, ail, Kirsch)	33.-	27.50	22.-
" fribourgeoise (Vacherin tiède) (dès 2 pers.)	33.-	27.50	22.-
" Britchon à l'Oeil de Perdrix* (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" aux tomates (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" forestière (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" aux bolets (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" aux morilles (dès 2 pers.)	45.-	37.50	30.-
" à la truffe (dès 2 pers.)	48.-	40.-	32.-
" à l'échalote (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" aux poireaux (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" aux légumes provençaux (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" aux mille herbes (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" aux piments (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" à la moutarde (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" au poivre vert (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" au curry (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" au jambon (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" à la crème (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" au Mousseux Brut (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" à la Guinness (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" au cidre et Calvados (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" à l'Absinthe* (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" grecque à la Féta et toast (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" de chèvre et toast (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" au Bleuchâtel (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" à la courge butternut (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-
" catastrophe (piment, ail, échalote) (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-

DESSERTS MAISON

Tarte à la crème	4.-
Tartelette au citron	6.-
Cornet à la crème	3.50
Meringues chantilly	(avec glace: 12.-) 8.-
Moelleux au chocolat	(avec glace: 12.-) 9.-
Ananas au Kirsch	9.50
Salade de fruits frais	(avec Kirsch: 9.50) 7.-

Fondue de chocolat aux fruits frais	13.-
(à commander en début de repas, servi jusqu'à 22h., dès 2 pers.)	

Parfait glacé maison à l'Absinthe*	11.-
Fruits des bois au Baileys gratinés et glace vanille	12.-
Grand choix de coupes glacées sur la carte des glaces	

BON APPETIT ET SANTE!

*: produit du terroir

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