



Pinte de Pierre-à-Bot

Pierre-à-Bot 106, 2000 Neuchâtel Tel.: 032 725 33 80

www.pintedepierreabot.ch / info@pintedepierreabot.ch



Panorama, verdure, calme, parking, place de jeux pour enfants, ouvert 7/7, 4 salles de 15, 20, 25 et 40 places, terrasse de 80 places.



Propositions de menu dès 10 personnes (à réserver min. 3 jours avant la date du repas) :

Tous ces menus s'entendent 3 services minimum permutables, vous pouvez donc composer un menu avec l'entrée ou dessert de l'un et le plat principal de l'autre mais en prenant qu'un choix pour tout le groupe. La location de la salle est comprise dans le prix du menu, les défections excédant 10% du nombre de personnes annoncées seront facturés. En restant à votre disposition pour d'autres suggestions, nous vous remercions de votre confiance et nous nous réjouissons de vous accueillir! Prix TVA incluse valable dès 1.1.2021 remplaçant les propositions précédentes, modifications ultérieures réservées.

PROPOSITION D'APERU

1: Salés, chips, etc.	1.-
2: Prop. 1+ olives, feuilletés	2.-
3: Prop. 2+ cube fromage	2.50
4: Prop. 3+ Dips (légumes et différentes sauces)	3.-
5: Prop. 4+ carrés de quiche et pizza tièdes	5.-
6: Prop. 5+ Canapés divers	7.-
7: Plat froid (viandes froides et fromages)	8.-
8: Amuses-bouches grecs froid et chaud	10.-

MENU PINTE de 34.- à 42.- selon la fondue choisie

Assiette de viande séchée	8.-

Fondue neuchâteloise, moitié-moitié, fribourgeoise, valaisanne	20.-
Fondue tomate, bolet, herbes, piments, curry, Guinness, chèvre...	23.-
Fondue morilles, truffe (suppl. 2.-)	28.-

Salade de fruits frais	5.-
Coup du milieu (Kirsch)	5.-

MENU DU TERROIR dès 36.-

Truite fumée, saucisson, tomme et Bleuchâtel	8.-
Jacquerie neuchâteloise (choucroute d'escargots)	12.-
Quiche neuchâteloise	9.-

Filet de palée (poisson local) à la neuchâteloise	28.-
Rôti neuchâtois au Pinot noir	26.-
Jacquerie neuchâteloise (choucroute d'escargots)	26.-
Fondue britchonne	24.-

Tomme, Brichon et Bleuchâtel	7.50
Parfait glacé à l'Absinthe	10.-

MENU VALAISAN à 37.-

Assiette de viandes froides	7.-

Fondue aux tomates ou Raclette	22.-

Sorbet abricot et abricotine	8.-

MENU METAIRIE dès 29.-

Salade mêlée	6.50

Jambon à l'os	20.-
Filets mignons aux champignons (morilles suppl. 5.-)	28.-

Cornet à la crème	3.50
Tarte à la crème	4.-

MENU GREC dès 45.-

Tarama, Tzatziki, Dolmas, salade grecque	10.-
Midhia saghanaki, Chtipiti	

Filet de poisson au citron et origan	25.-
Crevettes géantes flambée à l'Ouzo	30.-
Souvlakis de porc, poulet et cheval	25.-

Assortiment de desserts grecs	10.-

PROPOSITIONS DE BUFFET

Presque toutes les propositions de menu peuvent être servies en buffet. Nous nous tenons à disposition pour toutes autres suggestions. Merci pour votre confiance et au plaisir de vous recevoir!

MENU GOURMAND dès 45.-

6 escargots	9.50
Terrine et salades	9.50
Feuilleté au saumon ou aux morilles (suppl. 5.-) et salades	14.-

Fondue Bacchus ou thaï aux fruits de mer et poisson	30.-
Fondue vigneronne ou chinoise aux 4 viandes fraîches	30.-
Fondue chasseur (en saison)	30.-
Grillade de viandes (en terrasse)	30.-
Servies avec diverses sauces, frites et riz	

Tartelette au citron	5.50
Coupe maison	6.50

MENU DE FETE 6 services dès 79.-

Tartare de saumon	14.-
Foie gras garni	19.-

Feuilleté au saumon ou aux morilles (suppl. 5.-) et salades	15.-

Sorbet arrosé de Mauler	7.-

Filets de perches aux amandes	30.-
Pavé de saumon en papillote à l'aneth	30.-
Crevettes géantes flambées au Pastis	30.-
Pavé de boeuf bardé sauce vigneronne	30.-
Tournedos aux morilles	40.-

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs	8.-

Vacherin glacé	7.50
Colonel	8.-
Coulant au chocolat	9.-
Tarte Tatin	7.50

ENTREES en ALTERNATIVE

Salade verte	5.-
Cocktail de crevettes	9.-
Melon et jambon cru	9.-
Tomate, mozzarella et basilic	9.-
Crème de tomate ou de courge (en saison)	7.-
Croûte aux morilles	16.-
Filets de perches aux amandes	16.-

PLATS en ALTERNATIVE

Tartare de bœuf coupé au couteau	29.-
Suprême de volaille à la moutarde de Meaux	22.-
Coquelet à l'estragon	28.-
Magret de canard à l'orange	28.-
Rôti de veau à l'estragon	30.-
Entrecôte de cheval à l'ail	30.-
Pavé de cerf bardé sauce vigneronne garnitures chasse (en saison)	30.-
Roastbeef chaud sauce béarnaise	34.-
Gigot d'agneau à la provençale	26.-
Choucroute de fruits de mer ou alsacienne royale	25.-
Festival de spaghetti aux diverses sauces	20.-

DESSERTS en ALTERNATIVE

Flan caramel	4.-
Mousse ou gâteau au chocolat	6.50
Chaud-froid aux fruits des bois	10.-
Omelette norvégienne	12.-
Meringue glacée	10.-
Meringue, framboises et crème double de Gruyères	13.-
Fondue de chocolat aux fruits frais	12.-

GARNITURES A CHOIX servies avec LEGUMES DE SAISON

Frites, gratin dauphinois, rôtis, spätzlis
pommes sautées, pommes nature, pommes mousseline
Polenta, riz à choix, pâtes à choix

