

Carte de Saison Hivers 2025



LES ENTREES

SALADE VERTE	7.80
SALADE MÊLEE	9.50
 TERRINE MAISON (CH) AUX PISTACHES ET CANNEBERGES Garnitures, Pain Rustique Grillé et Beurre	21.00
ROULEAUX DE PRINTEMPS 2 PCES MAISON AUX CREVETTES (Viet) A LA THAÏ Choux Chinois, Julienne de Carottes et Céleris, Tomates Cherry, Cacahuètes	24.50
CARPACCIO DE BOEUF (CH) Rucola, Copeaux de Grana-Padano, Huile de Noisettes et Pignons de Pins	25.50
PLANCHETTE MIXTE (Divers viandes froides et Gruyère)	29.50

LES METS AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS



Fondue « La Bien Aimée » Thierry Piller, La Brévine



FONDUE MOITIE-MOITIE	26.00 pp
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS D'ICI	29.50

POTAGE MAISON

CREME DE LEGUMES FRAIS	10.50
-------------------------------	--------------

VEGETARIEN

RIZ PARFUME LEGUMES FRAIS ET STEAK VEGETALE POÊLE Fromage râpé et Sauce du Moment	29.50
---	--------------

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande

* Base sauce à salade

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

Origine de la farine des Pains et Viennoiseries :
Pain blanc et noir Farine origines de Suisse
Viennoiseries et Croissants origines de la farine France

DE LA TERRE (180-210gr)



Mets Préparés en Cuisson Lente Sous-Vide (12 à 14 heures)

FAIT
MAISON

- **JOUES DE BOEUF (CH) Cuites *Moelleuses*** 38.50
SAUCE AUX FIGUES SECHÉES
- **BALLOTINE DE SUPREME DE POULET (CH) MAISON** 39.50
FARCIE AUX MORILLES
- **RIBES DE BŒUF A L'AMERICAINE (CH)** 40.50
SAUCE BARBECUE

NOUVEAU

ENTRECOTE DE CHEVAL POÊLÉE (UE) 36.50

FILET MIGNON DE PORC AU FOUR (CH) 37.50

SAUTE DE QUEUE DE BŒUF (CH) AUX FEVES ET OIGNONS FRITS 38.50
Sur son lit de Pâtes Fraîches Maison

NOUVEAU

TARTARE DE BOEUF (CH) ORIENTAL 39.50
Coriandre, Menthe, Citronnelle, Pain Rustique Grillé, Beurre

EMINCE DE BUFFLONNES DU VAL-DE-TRAVERS 40.50
A la Fève de Tonka, Gingembre et Oignons Frits

PRODUITS
LOCAUX

Les Sauces Maison et Beurre à Choix :

- * Beurre Piquant 3.50
- Sauce aux Echalotes 5.50
- Sauce aux Morilles 8.50

D'EAU DOUCE ET SALEE (190-210gr)

CREVETTES (8 pces, décortiquées) SAUTEES (Viet) AU BASILIC THAÏ ET CURRY (épicé !) 37.50
Riz parfumé et Légumes

FILETS DE PERCHES (Pol-Est) MEUNIERE 38.50
Sauce Tartare *

Tous nos plats principaux sont servis avec :

Pommes Frites Maison ou Papardelles ou Riz Basmati et Légumes Frais du Jour

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande

* Certaines base de sauce

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison