

# CARTE DES METS

TVA incluse  
\*: produit du terroir

## MENU DU JOUR

Servi midi en semaine (forfait: entrée/assiette/dessert/boisson/café: 24.-)

Entrée du jour: + 2.50  
\*\*\*

Assiettes du jour à choix: 15.-  
\*\*\*

Dessert du jour: + 2.50

## MENU DU TERROIR\* à 40.-

(dès 2 pers.)

*Truite fumée, saucisson neuchâtelois, tomme et Bleuchâtel*  
\*\*\*

*Jacquerie ou Fondue britchonne 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 GOURMAND à 45.-

(Fromage et dessert: 50.-)(dès 2 pers. par grillade ou fondue)

Cocktail de crevettes ou 6 escargots ou croûte aux morilles  
\*\*\*

Grillade viande ou Fondue Bacchus ou vigneronne/chinoise  
\*\*\*

Assortiment de fromages ou/et Tartelette au citron

## MENU PINTE dès 32.-

(selon la fondue et la quantité choisie: 32.- 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**	10.-
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	5.50
grande	9.-
Salade mêlée: petite	8.-
grande	13.-
Salade de la mer (thon, crevettes, moules)	20.-
Salade grecque (Feta, olives, oignon, tomate et concombre)	20.-
Salade mêlée à la truite fumée*, sauce tartare	20.-
Salade au saucisson neuchâtelois* grillé sur toast	20.-
Salade paysanne (viande séchée, saucisson, jambon, fromag)	22.-
Salade de chèvre chaud au miel sur toast	20.-

## ENTREES

Crème à la tomate	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* (1/2: 9.50)</i>	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 à la crème citronnée	12.-

## LINGUINE

Au saumon fumé	20.-
Aux crevettes et curry	20.-
Aux crevettes et ail	20.-
Aux moules, tomates et Feta	20.-
Végétarien	16.-
A la Féta et piments	18.-
A la forestière	20.-
Aux morilles	26.-

\*: produit du terroir

## CROUTES

Croûte forestière	(1/2: 11.-)	20.-
" aux morilles	(1/2: 16.-)	29.-
" au fromage (œuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)		19.-

## FRUITS DE MER ET POISSONS

<b>Spécialités dès 2 pers.:</b>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Fondue "Bacchus" aux fruits de mer et poissons Servis avec diverses sauces, frites ou riz	38.-	32.-
Crevettes, pétoncles, seiche et saumon au bouillon de 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

<b>Spécialités dès 2 pers.:</b>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Fondue vigneronne (4 viandes au bouillon de vin rouge)	38.-	32.-
Fondue chinoise fraîche (4 viandes cuites dans un bouillon) viande de boeuf, cheval, poulet et porc	38.-	32.-
Fondue vigneronne ou chinoise de bœuf ou/et Cheval Servis avec diverses sauces, frites ou riz.	42.-	36.-

Tartare de bœuf, toasts, beurre et frites	30.-
Tartare de bœuf à la truffe, toasts, beurre et frites	34.-
Jambon à l'os	20.-
Souvlakis (Brochettes de porc, cheval et poulet à la grecque)	25.-
Brochette terre/mer de bœuf et crevettes à l'ail et coriandre	32.-

<b>Grillades à choix</b>	<u>300g</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Rumsteak de bœuf	32.-	28.-	24.-
Pavé de bœuf bardé	34.-	30.-	26.-
Entrecôte de cheval	34.-	30.-	26.-
Suprême de poulet	28.-	24.-	20.-
Médailles de filet de porc	30.-	26.-	22.-

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

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

## MENU DE FETE à 52.-

(dès 2 pers.)

Tartare de saumon, toasts et beurre  
\*\*\*

Pavé de bœuf **ou** entrecôte de cheval aux morilles  
\*\*\*

Fondue de chocolat aux fruits frais

## METS AUX FROMAGES

Tomme neuchâteloise*			6.50
" " chaude*			7.-
	<u>300g</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Raclette (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-

<b>NOS FAMEUSES FONDUES</b>	<u>300g</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Fondue neuchâteloise* (Gruyères, ail, Kirsch)	30.-	25.-	20.-
" moitié-moitié Vacherin-Gruy. sans/avec ail	30.-	25.-	20.-
" valaisanne (Raclette, Gruyère, ail, Kirsch)	30.-	25.-	20.-
" fribourgeoise (Vacherin tiède) (dès 2 pers.)	30.-	25.-	20.-
" 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.-

## 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	9.50
Ananas au Kirsch	9.50
Salade de fruits frais	(avec Kirsch: 9.50) 7.-

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

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 !**

\*: produit du terroir