



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 44.-

(dès 2 pers.)

Truite fumée, saucisson neuchâtelois, tomme et Bleuchâtel

*Saucisson neuchâtelois chaud **ou** Fondue bûcheronne*

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 62.-) (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**	14.-
Escalope de volaille, frites**	12.-
Jambon à l'os, frites**	12.-
Linguine à choix (voir «Linguine» pour les sauces)	12.-
Assiette de légumes	7.50
Portion de frites** ou Linguine nature	7.50
Garniture frites, pâtes, riz ou légumes	4.50

** Mayonnaise ou Ketchup sur demande

SALADES

Salade verte: petite	6.50
grande	11.-
Salade mêlée: petite	8.50
grande	14.-
Salade de la mer (thon, crevettes, moules)	24.-
<i>Salade mêlée à la truite fumée*, sauce tartare</i>	24.-
Salade grecque (Feta, olives, oignon, tomate et concombre)	22.-
<i>Salade au saucisson neuchâtelois* grillé sur toast</i>	24.-
Salade paysanne (viande séchée, saucisson, jambon, fromage)	24.-
Salade de chèvre chaud au miel sur toast	24.-

ENTREES

Crème à la tomate	8.-
Cocktail de crevettes roses	12.-
12 Escargots	(6 Escargots: 10.-) 20.-
Viande séchée de bœuf	(1/2: 14.-) 26.-
Assiette campagnarde (charcuterie et fromages)	26.-
<i>Truite fumée* et sauce tartare</i>	14.-
<i>Saucisson neuchâtelois IGP*</i>	(1/2: 11.-) 20.-
Tzatziki, Dolmas (amuse-gueule grec)	12.-
Midhia saghanaki (moules à la tomate et Feta)	13.-
Chtipiti (Feta tiède et piments verts)	11.-
Feuilles de vigne farcies et crème citronnée	13.-

LINGUINE

Au saumon fumé	22.-
Aux gambas et curry	28.-
Aux gambas et ail	28.-
Aux moules, tomates et Feta	22.-
Végétarien	20.-
A la forestière	22.-
Aux morilles	30.-

*: produit du terroir

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



CROUTES

Croûte forestière	(1/2: 12.-)	22.-
" aux morilles	(1/2: 15.-)	30.-
" au fromage (œuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)		22.-

FRUITS DE MER ET POISSONS

Spécialités dès 2 pers.:	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Fondue "Bacchus" aux fruits de mer et poissons Servis avec diverses sauces, frites et riz	40.-	34.-
Crevettes, pétoncles, supions et saumon cuits dans un bouillon au vin blanc		

Tartare de saumon, toasts, beurre et frites	32.-
Crevettes géantes à l'ail, coriandre et piment	34.-
Filet de saumon à l'unilatérale et fleur de sel	34.-

VIANDES

Spécialités dès 2 pers.:	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Fondue		
" vigneronne (4 viandes au bouillon de vin rouge)	40.-	34.-
" chinoise fraîche (4 viandes cuites dans un bouillon) (4 viandes: boeuf, cheval, poulet et porc)	40.-	34.-
Fondue vigneronne/chinoise que bœuf ou/et cheval Servis avec diverses sauces, frites et riz.	44.-	38.-

Tartare de bœuf, toasts, beurre et frites	34.-
Tartare de bœuf à la truffe, toasts, beurre et frites	36.-
Jambon à l'os	24.-
Souvlakis (Brochettes de porc, cheval et poulet à la grecque)	28.-
Brochette terre/mer de bœuf et crevettes à l'ail et coriandre	36.-

Grillades à choix	<u>300g</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Rumsteak de bœuf	36.-	32.-	26.-
Pavé de bœuf bardé	38.-	34.-	28.-
Entrecôte de cheval	38.-	34.-	28.-
Suprême de poulet	32.-	28.-	24.-
Médailles de filet de porc	32.-	28.-	24.-

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.-

METS AUX FROMAGES

Tomme neuchâteloise *	7.50
" " chaude*	8.-
Croûte au fromage (œuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)	22.-

	<u>300g</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
Raclette (dès 2 pers.)	36.-	30.-	24.-

NOS FAMEUSES FONDUES

	<u>300g</u>	<u>250g</u>	<u>200g</u>
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 boletis (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	4.50
Tartelette au citron	6.50
Cornet à la crème	4.-
Meringues chantilly (avec glace: 13.-)	9.50
Moelleux au chocolat (avec glace: 13.50)	10.-
Ananas au Kirsch	10.50
Salade de fruits frais (avec Kirsch: 10.50)	7.50

Fondue de chocolat aux fruits frais (à commander en début de repas, servi jusqu'à 22h., dès 2 pers.)	14.-
---	------

Parfait glacé maison à l'Absinthe*	13.-
Fruits des bois au Baileys gratinés et glace vanille	13.-

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