



# 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 45.-

(dès 2 pers.)

*Truite fumée, saucisson neuchâtelois, tomme et Bleuchâtel*  
\*\*\*  
*Saucisson neuchâtelois chaud **ou** Fondue britchon*  
\*\*\*  
*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 63.-) (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\*\* 15.-  
Escalope de volaille, frites\*\* 12.-  
Jambon à l'os, frites\*\* 12.-  
Linguine à choix (voir «Linguine» pour les sauces) 12.-  
Assiette de légumes 8.-  
Portion de frites\*\* ou Linguine nature 8.-  
Garniture frites, pâtes, riz **ou** légumes 5.-

\*\* Mayonnaise ou Ketchup sur demande

## SALADES

Salade verte: petite 7.-  
grande 12.-  
Salade mêlée: petite 9.-  
grande 15.-  
Salade de la mer (thon, crevettes, moules) 25.-  
*Salade mêlée à la truite fumée\*, sauce tartare* 25.-  
Salade grecque (Feta, olives, oignon, tomate et concombre) 24.-  
*Salade au saucisson neuchâtelois\* grillé sur toast* 25.-  
Salade paysanne (viande séchée, saucisson, jambon, fromage) 25.-  
Salade de chèvre chaud au miel sur toast 25.-

## ENTREES

Crème à la tomate 9.-  
Cocktail de crevettes roses 13.-  
12 Escargots (6 Escargots: 11.-) 21.-  
Viande séchée de bœuf (1/2: 15.-) 27.-  
Assiette campagnarde (charcuterie) 27.-  
*Truite fumée\* et sauce tartare* 15.-  
*Saucisson neuchâtelois IGP\** (1/2: 13.-) 23.-  
Tzatziki, Dolmas (amuse-gueule grec) 13.-  
Midhia saghanaki (moules à la tomate et Feta) 14.-  
Chtipiti (Feta tiède et piments verts) 12.-  
Feuilles de vigne farcies et crème citronnée 14.-

## LINGUINE

Au saumon fumé 23.-  
Aux gambas et curry 29.-  
Aux gambas et ail 29.-  
Aux moules, tomates et Feta 23.-  
Végétarien 21.-  
A la forestière 23.-  
Aux morilles 31.-

\*: produit du terroir

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



## CROUTES

Croûte forestière	(1/2: 13.-)	23.-
" aux morilles	(1/2: 16.-)	31.-
" au fromage (œuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)		23.-

## FRUITS DE MER ET POISSONS

<b>Spécialités dès 2 pers.:</b>	250g	200g
Fondue "Bacchus" aux fruits de mer et poissons Servis avec diverses sauces, frites et riz	42.-	36.-
Crevettes, pétoncles, supions et saumon cuits dans un bouillon au vin blanc		

Tartare de saumon, toasts, beurre et frites	33.-
Crevettes géantes à l'ail, coriandre et piment	36.-
Filet de saumon à l'unilatérale et fleur de sel	36.-

## VIANDES

<b>Spécialités dès 2 pers.:</b>	250g	200g
Fondue		
" vigneronne (4 viandes au bouillon de vin rouge)	42.-	36.-
" chinoise fraîche (4 viandes cuites dans un bouillon) (4 viandes: boeuf, cheval, poulet et porc)	42.-	36.-
Fondue vigneronne/chinoise que boeuf ou/et cheval Servis avec diverses sauces, frites et riz.	46.-	40.-

Tartare de bœuf, toasts, beurre et frites	36.-
Tartare de bœuf à la truffe, toasts, beurre et frites	38.-
Jambon à l'os	25.-
Souvlakis (Brochettes de porc, cheval et poulet à la grecque)	30.-
Brochette terre/mer de bœuf et crevettes à l'ail et coriandre	39.-

### Grillades à choix

	300g	250g	200g
Rumsteak de bœuf	38.-	34.-	28.-
Pavé de bœuf bardé (lard)	40.-	36.-	30.-
Entrecôte de cheval	40.-	36.-	30.-
Suprême de poulet	34.-	30.-	26.-
Médallions de filet de porc	34.-	30.-	26.-

### 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.-
Sauce froide: Tartare, Ail, Cocktail, Curry			3.-

## METS AUX FROMAGES

Tomme neuchâteloise*	7.50
" " chaude*	8.-
Croûte au fromage (œuf 1.-, tomate 1.-, échalote 1.-, jambon 1.-)	23.-

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

### NOS FAMEUSES FONDUES

	300g	250g	200g
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 bolets (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	5.-
Tartelette au citron	7.-
Cornet à la crème	4.50
Meringues chantilly	(avec glace: 13.50) 10.-
Moelleux au chocolat	(avec glace: 13.50) 10.-
Ananas au Kirsch	11.-
Salade de fruits frais	(avec Kirsch: 11.-) 8.-

Fondue de chocolat aux fruits frais (à commander en début de repas, servi jusqu'à 22h., dès 2 pers.)	15.-
---	------

Parfait glacé maison à l'Absinthe\* 13.50

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