



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.:	250g	200g
Fondue "Bacchus" aux fruits de mer et poissons	40.-	34.-
Servis avec diverses sauces, frites ou riz		
Crevettes, pétoncles, seiche et saumon cuits dans un bouillon au vin blanc		

Tartare de saumon, toasts, beurre et frites	30.-
Crevettes géantes à l'ail et coriandre	34.-
Filet de saumon à l'unilatérale et fleur de sel	34.-

VIANDES

Spécialités dès 2 pers.:	250g	200g
Grillade du vieux golf (4 viandes, seulement en terrasse)	40.-	34.-
Fondue vigneronne (4 viandes au bouillon de vin rouge)	40.-	34.-
Fondue chinoise fraîche (4 viandes cuites au bouillon)	40.-	34.-
viande de boeuf, cheval, poulet et porc		
Grillade (terrasse) ou vigneronne bœuf ou/et cheval	44.-	38.-
Servis avec diverses sauces, frites ou riz		

Tartare de bœuf, toasts, beurre et frites	32.-
Tartare de bœuf à la truffe, toasts, beurre et frites	34.-
Jambon à l'os	24.-
Brochette terre/mer de bœuf et crevettes à l'ail et coriandre	34.-
Souvlakis (Brochettes de porc, cheval et poulet à la grecque)	26.-
Roast-beef, sauce tartare, salade mêlée ou frites	26.-

Grillades à choix	300g	250g	200g
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.-
Médallions 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	3.-	Vigneronne	4.-
Café de Paris maison	3.-	Curry	4.-
Poivre	4.-	Forestière	5.-
Moutarde de Meaux	4.-	Morilles	9.-

METS AUX FROMAGES

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

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

NOS FAMEUSES FONDUES

	300g	250g	200g
Fondue neuchâteloise* (Gruyères, ail, Kirsch)	33.-	27.50	22.-
" moitié-moitié Vacherin-Gruy. sans/avec ail	33.-	27.50	22.-
" valaisanne (Raclette, Gruyère, ail, Kirsch)	33.-	27.50	22.-
" fribourgeoise (Vacherin tiède) (dès 2 pers.)	33.-	27.50	22.-
" <i>Britchon à l'Oeil de Perdrix*</i> (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.-
" <i>à l'Absinthe*</i> (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.-
" catastrophe (piment, ail, échalote) (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.-) 9.-
Moelleux au chocolat	(avec glace: 12.-) 9.-
Ananas au Kirsch	9.50
Salade de fruits frais	(avec Kirsch: 9.50) 7.-

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

<i>Parfait glacé maison à l'Absinthe*</i>	12.-
Fruits des bois au Baileys gratinés et glace vanille	12.-

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