



# 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 42.-

(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 48.-

(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 48.-

(Fromage **et** dessert: 54.-)(dès 2 pers. par fondue)

Cocktail de crevettes **ou** 6 escargots **ou** croûte aux morilles  
\*\*\*  
Fondue Bacchus, vigneronne ou chinoise  
\*\*\*  
Assortiment de fromages **ou/et** Tartelette au citron

## MENU PINTe dès 35.-

(selon la fondue et la quantité choisie: 35.- à 60.-) (dès 2 pers.)

Viande séchée  
\*\*\*  
Fondue au fromage à choix (voir page suivante)  
\*\*\*  
Kirsch **ou** salade de fruits frais

## MENU VALAISAN à 38.-

(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 \*\* 11.-  
Petit steak de bœuf, frites\*\* 13.-  
Escalope de volaille, frites\*\* 11.-  
Jambon à l'os, frites\*\* 11.-  
Linguine à choix (voir «Linguine» pour les sauces) 11.-  
Assiette de légumes 8.-  
Portion de frites\*\* ou Linguine nature 7.-

\*\* 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) 22.-  
*Salade mêlée à la truite fumée\*, sauce tartare* 22.-  
Salade grecque (Feta, olives, oignon, tomate et concombre) 22.-  
*Salade au saucisson neuchâtelois\* grillé sur toast* 24.-  
Salade paysanne (viande séchée, saucisson, jambon, fromage) 24.-  
Salade de chèvre chaud au miel sur toast 22.-

## ENTREES

Crème à la tomate 8.-  
Cocktail de crevettes roses 11.-  
12 Escargots (6 Escargots: 10.-) 20.-  
Viande séchée de bœuf (1/2: 13.-) 24.-  
*Truite fumée\* et sauce tartare* 12.-  
*Jacquerie neuchâteloise\* (choucroute aux escargots)* 14.-  
*Saucisson neuchâtelois\* (1/2: 11.-)* 20.-  
Tzatziki et Dolmas (amuse-gueule grec) 11.-  
Midhia saghanaki (moules à la tomate et Feta) 12.-  
Chtipiti (Feta tiède et piments verts) 10.-  
Feuilles de vigne farcies et crème citronnée 12.-

## 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

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

Tartare de saumon, toasts, beurre et frites	32.-
Crevettes géantes à l'ail et coriandre	34.-
Filet de saumon à l'unilatérale et fleur de sel	34.-
Brochette terre/mer de bœuf et crevettes à l'ail et coriandre	36.-

## VIANDES

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

Tartare de bœuf, toasts, beurre et frites	32.-
Tartare de bœuf à la truffe, toasts, beurre et frites	34.-
Jambon à l'os	24.-
Souvlakis (Brochettes de porc, cheval et poulet à la grecque)	26.-
Brochette terre/mer de bœuf et crevettes à l'ail et coriandre	36.-

<b>Grillades à choix</b>	<b>300g</b>	<b>250g</b>	<b>200g</b>
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

<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.-

## METS AUX FROMAGES

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

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

## NOS FAMEUSES FONDUES

	<b>300g</b>	<b>250g</b>	<b>200g</b>
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.-
" 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.-
" 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 (à commander en début de repas, servi jusqu'à 22h., dès 2 pers.)	14.-
---	------

Parfait glacé maison à l'Absinthe*	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