

La Carte

NOUVEAU

La Fondue Bourba de l'Auberson (200 g / pers.) Bourguignonne 100 % au beurre de l'Auberson La viande cuit directement dans le caquelon · 2 personnes minimum · Supplément 100 g de viande : 15 CHF	42 / pers.
--	------------

APÉRITIFS

Planchette de charcuterie et viande séchée À partager Boucherie Dänzer, Val-de-Travers	24
Planchette fromagère & charcutière À partager Fromagerie Tyrode · Boucherie Dänzer, Val-de-Travers	32
Pinsa à la romaine À partager Pâte à pinsa* · Tomates fumées · Jambon de campagne · Roquette · Tomates cerises La cousine rebelle de la pizza	27
Pinsa à la truffe À partager Pâte à pinsa* · Crémeux de truffe · Crumble de truffe · Jambon de campagne, Boucherie Dänzer · Roquette	32

ENTRÉES

Salade verte	6.50
Salade mêlée	9
Escargots au beurre de l'Auberson et aux herbes 6 pièces / 12 pièces	12 / 22
Tartare de Cerf aux noisettes torréfiées (100 g) Épices de chasse · Beurre de chasse · Chutney d'airelles	23
Saucisson neuchâtelois en brioche (entrée / plat) Beurre de chasse · Jus de chasse corsé	20 / 34
Feuilleté aux champignons (entrée / plat) Crème de champignons de Paris · Poêlée de champignons des bois · Feuilleté maison · Coulis de cresson	18 / 32
Saku de thon (entrée / plat) Guacamole d'avocat brûlé · Chips de riz	28 / 38
Velouté de butternut Déclinaison de graines de courge · Huile verte	16

NOTRE PLAT SIGNATURE

La Poêlée des Rasses — sur table (250 g) 44 / pers.

Cœur de rumsteak attendri · Beurre · Café de Paris · Frites* · Salade · 2 personnes minimum · Servie dans sa poêle, posée sur un réchaud à votre table



LES VIANDES & LEURS FORMATS

Côte de bœuf (Suisse) — 600 g À partager 58 / pers.

Pour deux personnes · Boucherie Dänzer, Val-de-Travers

Entrecôte parisienne (Suisse) — 250 g 38.50

Boucherie Dänzer, Val-de-Travers

Filet de bœuf (Suisse) — 200 g 34

Sauce au poivre · Frites*

Entrecôte de Marcassin — 250 g 36

Garniture chasse · Sauce grand veneur

Toutes nos viandes sont accompagnées au choix de frites*, pommes de terre grenaille, beurre maison ou jus de bœuf maison.
Supplément frites* : 5 CHF

PLATS

Pinsa à la romaine 27

Pâte à pinsa* · Tomates fumées · Jambon de campagne · Roquette · Tomates cerises

La cousine rebelle de la pizza

Poêlée de chasse — Entrecôte de Cerf (200 g) 44 / pers.

Beurre de chasse · Garniture chasse · Spätzli · 2 personnes minimum

Médallions de Chevreuil 42

Servis rosés · Sauce grand veneur · Garniture chasse · Spätzli

Tartare de Cerf aux noisettes torréfiées (200 g) 36

Épices de chasse · Beurre de chasse · Chutney d'airelles · Frites*

Quenelles de brochet et écrevisses du lac (Suisse) 36

Sauce Nantua · Frites*

Selon disponibilité

Le plat du chasseur bredouille (végétarien) 24

Garniture chasse · Spätzli

NOUVEAU

La Fondue Bourba de l'Auberson (200 g / pers.)

42 / pers.

Bourguignonne 100 % au beurre de l'Auberson

La viande cuit directement dans le caquelon · 2 personnes minimum · Supplément 100 g de viande : 15 CHF

SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES DE L'AUBERSON

Fondue aux 2 fromages (200 g / pers.)

22 / pers.

2 personnes minimum

Fondue aux tomates (200 g / pers.)

24 / pers.

Servie avec pain et pommes de terre grenaille · 2 personnes minimum

Fondue Q-gelé (env. 220 g / pers.)

28 / pers.

Gruyère AOP · Tomme de l'Auberson · Vacherin Mont-d'Or AOP · Servie avec pain et pommes de terre grenaille · 2 personnes minimum

Servie de septembre à mars

FROMAGES

Sélection de fromages

14

Fromagerie Tyrode, L'Auberson

« Une journée sans fromage est une journée perdue »

PLAT DU MOMENT

Fondue Bressane (200 g)

33 / pers.

Poulet et ses accompagnements · Frites* · Salade · 2 personnes minimum

BAMBINO

Pour nos petits gourmands — jusqu'à 12 ans

Pâtes au pesto genovese

14

Pâtes & jambon

12

Frites & jambon

12

Spaghetti bolognaise

12

Provenance des viandes et poissons

Bœuf et volaille : Suisse

Cerf, chevreuil et marcassin : Autriche

Brochet et écrevisses : Suisse · Thon : Vietnam

Certains de nos plats disponibles en petites portions sur demande.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, merci d'en informer votre serveur avant de commander.

Tous nos prix sont en CHF, taxes et service compris.



* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine, selon les critères du label « fait maison ».

DESSERTS	
Moelleux au chocolat maison	14
<i>Caramel salé</i>	
Tarte Tatin	14
<i>Caramel beurre salé · Glace vanille</i>	
Crème brûlée au marron	12
Poire pochée au vin rouge	14
<i>Glace · Crumble · Quatre épices</i>	
Dessert de la semaine	12
Tarte ou gâteau*	7
Mignardises*	12
Café gourmand*	15

GLACES	
<i>Barbe à papa · Caramel salé · Pistache · Stracciatella · Chocolat · Vanille · Café</i>	
<i>Citron pressé · Abricot · Mangue · Fraises · Poire · Framboise</i>	
Boule 3.50 CHF Supplément chantilly 2.50 CHF	
Coupe Nesselrode	10.50
<i>Glace vanille · Vermicelles de marron · Chantilly · Meringue</i>	
Coupe Café Glacée	10
<i>Deux boules de glace café · Espresso · Chantilly</i>	
Le Chasseron	9.50
<i>Pistache · Chocolat · Stracciatella</i>	
Le Feu de Bois	9.50
<i>Caramel salé · Fraise · Chocolat</i>	
La Barbe	9.50
<i>Barbe à papa · Vanille · Fraise</i>	
La Tropicale	9.50
<i>Mangue · Citron pressé · Vanille</i>	
Le Colonel <i>(alcool)</i>	12
<i>Deux boules citron · Trait de vodka</i>	
La Valaisanne <i>(alcool)</i>	12
<i>Deux boules abricot · Abricotine</i>	
À l'Absinthe <i>(alcool)</i>	12
<i>Poire · Vanille · Trait d'absinthe</i>	