La Carte d'hiver

Restaurant Les Planets · Les Rasses

Le Trololo **NOUVEAU** **22**
Rösti maison · Jambon
Vacherin Mont-d'Or AOP de chez Tyrode
Servi dans sa boîte

APÉRITIFS

Planchette de charcuterie et viande séchée **24**
Boucherie Dänzer, Val-de-Travers

Planchette fromagère & charcutière **32**
Fromagerie Tyrode · Boucherie Dänzer, Val-de-Travers

Pinsa à la romaine **27**
Pâte à pinsa · Tomates fumées · Jambon de campagne — La cousine rebelle de la pizza*

ENTRÉES

Salade verte **6.50**

Salade mêlée **9**

Os à moelle **12**
Servi toasté, fleur de sel et persillade

Escargots **12 / 22**
Beurre persillé maison · 6 pièces / 12 pièces

Tartare de bœuf **19 / 34**
Mayonnaise satay, cacahuète et ciboulette

Gravlax de maquereau **20**
Gel de grenade, voile d'hibiscus et huile verte

Potage du moment **14**

Poireau vinaigrette **14**
Vinaigrette échalote, huile verte, poireau frit et pickles

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 · Supplément 100 g de viande : 15 CHF · Servie dans sa poêle, posée sur un réchaud à votre table*

LES VIANDES & LEURS FORMATS

Côte de bœuf (Suisse) — env. 600 g **58 / pers.**
Pour deux personnes · Boucherie Dänzer, Val-de-Travers
ou 98 CHF pour une personne ou 116 CHF pour deux personnes

Entrecôte parisienne (Suisse) — env. 250 g **38.50**
Boucherie Dänzer, Val-de-Travers

Filet de bœuf (Suisse) — env. 200 g **34**
*Boucherie Dänzer, Val-de-Travers · Servi uniquement avec sauce au poivre et frites**

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

NOS PLATS

Choucroute individuelle **29**
Saucisse de Vienne, saucisson vaudois, lard fumé et jambon à l'os, pommes vapeur et jus de viande

Papet vaudois revisité par le chef **32**
Crépinette de feuille de chou farci, poireaux, pommes de terre et saucisse aux choux, jus corsé

Tartare de bœuf **34**
Mayonnaise satay, cacahuète et ciboulette

Araignée de porc **34**
Légumes de saison et jus corsé

Noix de Saint-Jacques snackées **42**
Crémeux de topinambour, espuma de noisette et noisettes torréfiées

Pinsa à la romaine **27**
Pâte à pinsa · Tomates fumées · Jambon de campagne — La cousine rebelle de la pizza*

Curry de légumes **24**
Plat végétarien
Pâte de curry (relevé), pois chiches et légumes confits. Possible de le faire plus ou moins relevé selon votre préférence.

La Fondue Bourba de l'Auberson (200 g / pers.) NOUVEAU
42 / pers.
Bourguignonne 100 % au beurre de l'Auberson · Cœur de rumsteak attendri · La viande cuit directement dans le caquelon · Frites · Salade · Ses sauces · 2 personnes minimum · Supplément 100 g de viande : 15 CHF*

SPÉCIALITÉS AUX FROMAGES DE L'AUBERSON

Fondue aux 2 fromages (250 g / pers.) **22 / pers.**
2 personnes minimum

Fondue aux tomates (250 g / pers.) **25 / pers.**
Servie avec pain et pommes de terre grenaille · 2 personnes minimum

Fondue Q-gelé (env. 260 g / pers.) **28 / pers.**
Gruyère AOP · Tomme de l'Auberson · Vacherin Mont-d'Or AOP · Servie avec pain · 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 »

BAMBINO

Pour nos petits gourmands — jusqu'à 12 ans · Tous les plats sont servis avec des légumes

Nuggets & frites **12**

Pâtes & jambon **12**

Pâtes bolognaise **12**

Frites & jambon **12**

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

DESSERTS

Fondant au chocolat lacté du Venezuela **13**
Boule de glace vanille et caramel beurre salé

Tarte Tatin **12**
Boule de glace vanille et crème caramel beurre salé

Tiramisu traditionnel **12**
Café, sans alcool

Tarte ou gâteau* **7**

Mignardises* **12**

Café gourmand* **15**

GLACES*

Compagnie des Desserts
Barbe à papa · Caramel salé · Pistache · Stracciatella · Chocolat · Vanille · Café · Citron pressé · Abricot · Mangue · Fraises · Poire · Framboise
Boule 3.50 CHF | Supplément chantilly 2.50 CHF

Coupe Café Glacée **10**
Deux boules de glace café · Espresso · Chantilly

Le Chasseron **9.50**
Pistache · Chocolat · Stracciatella

Le Feu de Bois **9.50**
Caramel salé · Fraise · Chocolat

Le Colonel (alcool) **12.50**
Deux boules citron · Trait de vodka

La Valaisanne (alcool) **12.50**
Deux boules abricot · Abricotine

À l'Absinthe (alcool) **12.50**
Poire · Vanille · Trait d'absinthe

Coupe William (alcool) **12.50**
Poire William · Trait de Williamine Morand

INFORMATIONS

Provenance des viandes et poissons — Bœuf : Suisse · Maquereau : France · Saint-Jacques : Europe

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.

* Produit non préparé maison. Tous les autres mets de cette carte sont élaborés sur place, à partir de produits bruts et de techniques traditionnelles de cuisine.