

NOS PROPOSITIONS BISTROT

PLANCHETTE RÉGIONALE APÉRITIVE

Charcuteries et fromages de nos montagnes CHF 27.–

CUISSES DE GRENOUILLE

A la persillade, légumes du moment et pommes vapeur
CHF 20.– /entrée 200gr
CHF 30.– /plat 300gr

SALADE DU MOMENT

Salade, Gruyère AOP de la fromagerie de la Côte-aux-Fées, pickles, agrumes, graines de courge torréfiées, œuf, jambon de chez Dänzer
CHF 18.– /entrée
CHF 24.– /plat

TARTARE DE BŒUF SUISSE 200gr AUX SAVEURS TRUFFÉES PRÉPARÉ MINUTE

avec frites, salade verte et toasts
CHF 39,50.–
Supplément escalope de foie gras poêlée CHF 7.–

ENTRECÔTE PARISIENNE

Sélection de pièces de bœuf suisse 170g
Beurre maison aux herbes ou sauce poivre, frites et salade CHF 35.–

TRANCHE PANÉE DE PORC DU VAL-DE-TRAVERS

Sauce aïoli maison, frites et salade verte CHF 25.–

FILET DE TRUITE DE LA PISCICULTURE DE MÔTIERS

Beurre blanc au Mauler, pommes de terre et légumes de saison CHF 39.–

RÖSTI

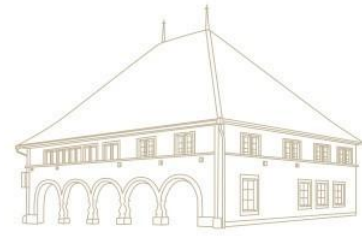
Jambon de chez Dänzer, Gruyère, œuf parfait, herbes et salade verte
CHF 24.–

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ (MIN 2 PERS.)

Pain et pommes de terre
CHF 23.– /pers

FONDUE AU MAULER (MIN 2 PERS.)

Pain et pommes de terre
CHF 25.– /pers



CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

ENTRÉES

LÉGUMES OUBLIÉS

En velouté et œuf parfait des Ponts-de-Martel
CHF 21.–

FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE

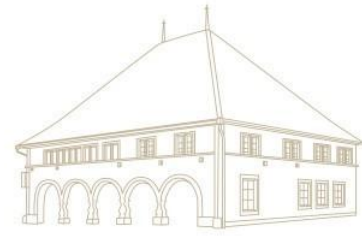
Tombée d'épinards, céleri rave et écume en persillade
CHF 24.–

SAUMON FUMÉ

Clémentine, Mauler et herbes fraîches
CHF 27.–

FOIE GRAS EN TERRINE

Gelée de vin rouge, oignons confits, pain d'épices
CHF 29.–



CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

PLATS

**RAVIOLES FRAÎCHES AU JAMBON, PANCETTA
ET CRÈME DE FOIE GRAS AUX CHAMPIGNONS**

Herbes fraîches et graines de courge grillées

CHF 38.–

RISOTTO À L'ÉPEAUTRE AU PARMESAN

Légumes croquant et herbes aromatiques

CHF 28.–

FILET DE TRUITE MÔTISANNE BIO

Pommes de terre, légumes étuvés, beurre blanc au Mauler

CHF 39.–

PAVÉ DE BŒUF FAÇON ROSSINI

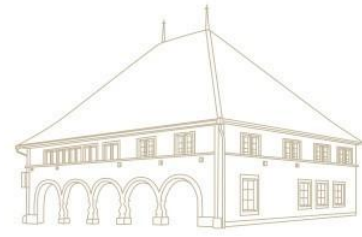
Escalope de foie gras, truffe noire, légumes anciens et jus brun truffé

CHF 49.–

**SUPRÊME DE VOLAILLE PATTE NOIRE
DE LA GRUYÈRE**

Choux verts, lard fumé, pommes de terre confites et condiment au
marron

CHF 43.–



CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES
CHF 12.- / 5 pcs

DESSERTS

PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE
Flambé
CHF 12.-

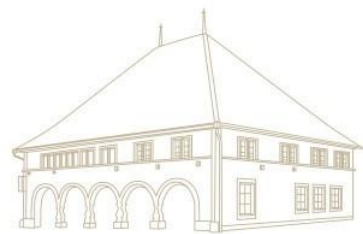
SABLÉ FRAMBOISE
Coulis de fruits rouges, mousse mascarpone à la vanille Bourbon
CHF 12.-

POIRE POCHÉE À LA VANILLE CHOCOLAT CHAUD
JACOT ET CRUMBLE D'AMANDES
CHF 12.-

PÂTISSERIES DU JOUR
À choix
CHF 9.-

FONDUE AU CHOCOLAT JACOT (min. 2 pers.)
Sélection de fruits
CHF 12.- / pers

MERINGUE ET CRÈME DE GRUYÈRE
Glace vanille ou crème, meringues croustillantes, double crème de la
Gruyère
CHF 12.-



CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

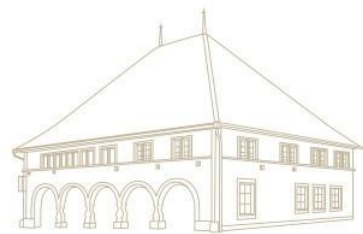
GLACES

Vanille de Madagascar
Chocolat noir intense
Café arabica
Noisette du Piémont
Absinthe artisanale

SORBETS

Citron
Fraise
Framboise
Mangue

1 boule CHF 4.50 –
2 boules CHF 9.–
3 boules CHF 13.5–



CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

COUPES DE GLACE

MÔTISANNE

Glace à l'absinthe, meringue, crème chantilly
CHF 14.–

DANEMARK

Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly
CHF 14.–

ROMANOFF

Glace vanille, fraises fraîches, crème chantilly
CHF 14.–

COLONEL

Sorbet citron, vodka ou absinthe blanche
CHF 14.–

COUPE DES GORGES

Sorbet poire, noisettes caramélisées, crème fouettée, coulis de fruits
rouges
CHF 14.–