

## NOS PROPOSITIONS BISTROT

### PLANCHETTE RÉGIONALE APÉRITIVE

Charcuteries et fromages de nos montagnes (Gruyère de la Côte-aux-Fées élu meilleur au monde, saucisse sèche à l'absinthe, jambon à l'os de Travers et tomme neuchâteloise)

CHF 27.–

### SALADE DES SIX-COMMUNES

Salade, Gruyère de la Côte-aux-Fées, pickles, agrumes, graines torréfiées, œuf, jambon à l'os

CHF 18.– /entrée

CHF 24.– /plat

### CUISSES DE GRENOUILLE (300gr)

En persillade, légumes du moment et pommes vapeur

CHF 30.–

### TARTARE DE BŒUF SUISSE AUX SAVEURS ESTIVALES PRÉPARÉ MINUTE (200gr)

avec frites, salade verte et toasts

CHF 39,50

Supplément escalope de foie gras poêlée CHF 7.–

### ENTRECÔTE SUISSE (200gr)

Sélection de pièces de bœuf suisse

Beurre maison aux herbes, frites et salade

CHF 35.–

### TRANCHE PANÉE DE PORC DU VAL-DE-TRAVERS

Sauce aioli maison, frites et salade verte

CHF 25.–

### FILET DE TRUITE BIO DE LA PISCICULTURE DE MÔTIERS

Sauce vierge môtisane, pommes de terre et légumes étuvés

CHF 37.–

### RÖSTI DES SIX-COMMUNES

Jambon à l'os, Gruyère, œuf parfait et salade verte

CHF 24.–

### ROASTBEEF MAISON

Sauce tartare, frites et salade verte

CHF 34.–

### VITELLO TONNATO

Toasts et salade verte

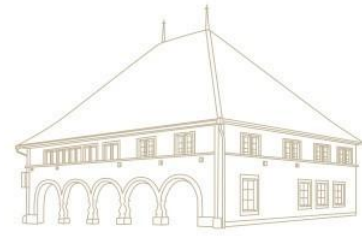
CHF 36.–

### FONDUE (MIN 2 PERS.)

Gruyère de la Côte-aux-Fées élu le meilleur au monde, pain et pommes de terre

Moitié-Moitié CHF 23.–/pers

Mauler CHF 25.–/pers



## CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

### ENTRÉES

#### **GASPACHO DE TOMATES**

Toast à l'ail et huile d'olive fumée  
CHF 14.–

#### **SALADE ESTIVALE**

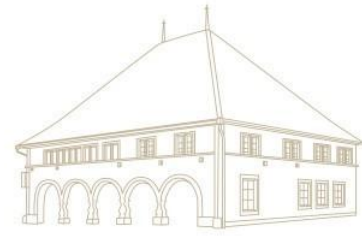
Œuf de caille, lard du Vallon et vieux balsamique  
CHF 19.–

#### **TARTARE DE TRUITE BIO DE LA PISCICULTURE DE MÔTIERS**

Coco, pomme verte et citron bio  
CHF 22.–

#### **DUO DE MELON DE CAVAILLON ET JAMBON CRU DU VALLON**

Coulis de Pinot Noir de la région  
CHF 19.–



## CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

### PLATS

#### **RISOTTO CARNAROLI AU CITRON BIO**

Olives de Kalamata, tomates séchées et roquette

CHF 26.–

#### **RAVIOLES FRAÎCHES AUX DEUX SAUMONS**

##### **SAUCE ANETH**

Herbes fraîches et oignons frits

CHF 33.–

#### **TARTARE DE TRUITE BIO DE LA PISCICULTURE**

##### **DE MOTIERS**

Coco, pomme verte et citron bio

CHF 32.–

#### **FILET DE TRUITE BIO DE LA PISCICULTURE DE MOTIERS**

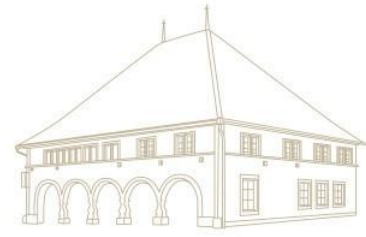
Pommes de terre, légumes étuvés, sauce vierge môtisane

CHF 37.–

#### **PAVÉ DE BŒUF SUISSE SAUCE MORILLES**

Pommes grenailles et légumes de saison

CHF 42.–



## CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

### MENU ENFANTS

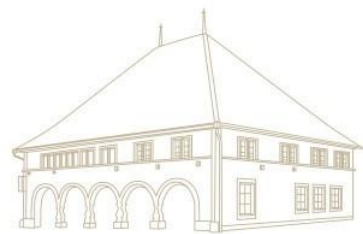
#### **TRANCHE PANÉE**

Frites et salade verte  
CHF 15.–

#### **JAMBON à L'OS**

Frites et salade verte  
CHF 15.–

CHF 17.- avec boule de glace



## CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

### FROMAGE ET DESSERTS

#### ASSIETTE DE FROMAGES

CHF 12.– / 5 pcs

#### PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE

Flambé

CHF 12.–

#### SABLÉ FRAMBOISE

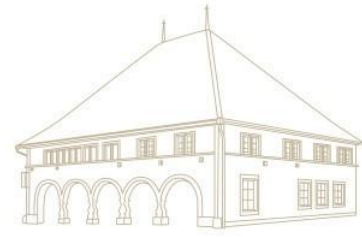
Coulis de fruits rouges,  
mousse mascarpone à la vanille Bourbon

CHF 12.–

#### PÂTISSERIES DE NOTRE VITRINE

À choix

CHF 9.–



## CARTE MENU DU SOIR ET WEEKEND

### GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

#### GLACES

Vanille de Madagascar  
Chocolat noir intense  
Café praliné  
Noisette du Piémont  
Absinthe artisanale  
Thé Matcha  
Caramel

#### SORBETS

Citron-Fraise  
Framboise  
Mangue  
Poire  
Orange  
sanguine

1 boule CHF 4.50 / 2 boules CHF 9.– / 3 boules CHF 13.50

### 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.–