



RESTAURANT

DES SIX-COMMUNES

PROPOSITIONS DE LA SEMAINE

- 1 plat CHF 21.–
- 2 plats CHF 25.–
- 3 plats CHF 29.–

Entrées

COCKTAIL DE CREVETTES ET POULPE

Coriandre et toast

SALADE DE CAROTTES A L'ORANGE

Jambon cru du Vallon

SALADE DES SIX COMMUNES

Oeuf de la ferme des Tourbières, gruyère et lardons

Plats

BROCHETTE DE DINDE MARINEE AU MIEL

Sauce yogurt, riz aux légumes

CROUSTILLANT DE FERA

Sauce aïoli et légumes grillés

TAGLIATELLES A L'AIL DES OURS

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

5 fromages affinés sélectionnés par nos soins

PÂTISSERIES DU JOUR

A choix parmi les suggestions de la vitrine

PARFAIT GLACE

A l'absinthe du Val-de-Travers

LES INCONTOURNABLES

Prix en CHF

PLANCHETTE RÉGIONALE APÉRITIVE 27.–

Charcuteries de nos montagnes et fromages de la région

CUISSES DE GRENOUILLE (300gr) 30.–

A la persillade, légumes du moment et pommes vapeurs

SALADE DES SIX COMMUNES

entrée 18.– / plat 24.–

Salade, Gruyère AOP de la fromagerie de la Côte-aux-Fées, pickles, agrumes, graines torrifiées, œuf, jambon de chez Dänzer

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

avec frites, salade verte et toasts 39,50 .–

Supplément escalope de foie gras poêlée CHF 7.–

ENTRECÔTE DE BOEUF SUISSE 35.–

Beurre maison aux herbes frites et salade

TRANCHE PANÉE DE PORC DU VAL-DE-TRAVERS 25.–

Sauce aïoli maison, frites et salade verte

FILET DE TRUITE DE LA PISCICULTURE DE MÔTIERS 37.–

Sauce vierge Môtisane, pommes de terre et légumes de saison

RÖSTI DES SIX COMMUNES 24.–

Jambon de chez Dänzer, Gruyère, œuf parfait, herbes et salade verte

ROASTBEEF MAISON 34.–

Sauce tartare, frites et salade verte

VITELLO TONNATO 36.–

Toast et salade verte

FONDUE (MIN 2PERS.)

Gruyère de la Côte aux fées élu meilleur au monde, pain et pomme de terre

Moitié-moitié

Mauler 23.–/pers

25.–/pers