



NOS INCONTOURNABLES

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 de Travers et tomme Neuchâteloise)

CHF 27.–

TARTARE DE BŒUF SUISSE AUX SAVEURS ESTIVALES PRÉPARÉ MINUTE

avec frites, salade verte et toasts

CHF 39,50

Supplément escalope de foie gras poêlée CHF 7.–

ENTRECÔTE SUISSE

Sélection de pièces de bœuf suisse

Beurre maison aux herbes, frites et salade

CHF 35.–

TRANCHE PANÉE DE PORC DU VAL-DE-TRAVERS

Sauce à l'ail maison, frites et salade verte

CHF 25.–

RÖSTI DES SIX-COMMUNES

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

Déclinaison végétarienne possible

CHF 24.–

ROASTBEEF MAISON

Sauce tartare maison, 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

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

SALADE ESTIVALE

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

TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE

Coco, pomme verte et citron
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

Olives de Kalamata, tomates séchées et roquette
CHF 26.–

RAVIOLES FRAÎCHES AUX DEUX SAUMONS DE LA MAISON PACINI

Crème à l'aneth, herbes fraîches et oignons frits
CHF 33.–

TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE

Coco, pomme verte et citron
CHF 32.–

FILET DE TRUITE BIO DE LA PISCICULTURE DE MÔTIERS

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 au lait
Café praliné
Noisette du Piémont
Matcha
Caramel
Pistache

SORBETS

Citron
Fraise
Framboise
Mangue
Poire
Orange-
sanguine
Absinthe

1 boule CHF 4.50 / 2 boules CHF 9.– / 3 boules CHF 13.50
Supplément chantilly CHF 1.50

COUPES DE GLACE

MÔTISANNE

Sorbet 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 chantilly,
coulis de fruits rouges CHF 14.–