



## 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**

Mijoté de tomates  
CHF 33.–

#### **TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE**

Espuma au lait de coco et pomme verte  
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.–