

FESTIN
NEUCHÂTELOIS

BIÈRES ARTISANALES «LA MEUTE»

Blonde à la pression	3dl	5.00
Blanche bouteille « L'Alpaca »	3.3dl	7.00
Brune fumée « La Ribs »	3.3dl	7.50

VINS

	1dl	5dl	7.5dl
BLANCS			
Chasselas, Alain Gerber, Hauterive	4.00	20.00	28.00
Pinot gris Bio, Domaine des Coccinelles, Saint-Aubin-Sauges	5.00	25.00	37.00
Viognier Bio, Domaine des Coccinelles, Saint-Aubin-Sauges			42.00
Chardonnay Réserve, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise		32.00	46.00

ROSÉ

Œil-de-perdrix, Caves des Coteaux, Boudry	5.00	25.00	36.00
---	------	-------	-------

ROUGES

Pinot noir, Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier	5.00	25.00	37.00
Pinot noir Réserve, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise		34.00	48.00
Magie Noire, Garanoir, Gamaret et Pinot noir, Caves du Prieuré, Cormondrèche		34.00	48.00
Garanoir passerillé, Caves des Coteaux, Boudry			52.00

MOUSSEUX

Mauler, Cuvée Bio Brut, Môtiers	7.00	48.00
---------------------------------	------	-------

ABSINTHE

Absinthe du Val-de-Travers (selon producteur de 53% à 55%)	2cl	5.50
--	-----	------

DIGESTIFS

Marc 41%, Cave et Distillerie de la Ruelle, Auvernier	2cl	6.00
Bérudge 41%, Cave et Distillerie de la Ruelle, Auvernier	2cl	6.00

FESTIN
NEUCHÂTELOIS

CINQ SENS
MAÎTRE TRAITEUR

CARTE DE LA PINTE NEUCHÂTELOISE

GOÛTS ET TERROIRS 2021

LE FESTIN NEUCHÂTELOIS



FESTIN
NEUCHÂTELOIS

APÉRITIFS

PLANCHETTE NEUCHÂTELOISE

Gruyère AOP des Ponts-de-Martel, tomme du Val-de-Travers
Saucisse sèche

Accompagnements et pain élaboré avec de la farine du Val-de-Ruz

CHF

22.00

PERCHE DE LOË FAÇON FISH & CHIPS

Mayonnaise à la neuchâteloise (câpres et citron)

25.00

ENTRÉES

SANDRE DE VALANGIN COMME UNE CHARCUTERIE ET SON TARTARE

Accompagné de son maki de poireaux
Vinaigrette de betterave

27.00

JACQUERIE À LA NEUCHÂTELOISE

Cocotte lutée d'escargots au beurre persillée et son chou cuit à l'étouffée

15.00

VELOUTÉ DE COURGE

et sa crème fraîche à la truffe neuchâteloise

13.00

LE TARTARE

140g 180g

TARTARE DE BŒUF À LA NEUCHÂTELOISE

Confit d'échalote au pinot noir, chips de pommes de terre maison
Copeaux de Major Benoit et pain de campagne

24.00 29.00

PLATS

SAUCISSON NEUCHÂTELOIS CUIT À L'ÉTOUFFÉE ET SA FEUILLE DE CHOU

Pommes de terre à la ciboulette
Crème de moutarde à l'ancienne

24.00

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AU PINOT NOIR

Légumes d'automne
Légèreté de pommes de terre au Britchon

32.00

CHAPELON DES PONTS-DE-MARTEL EN DEUX FAÇONS

Jus aux morilles
Légèreté de pommes de terre au Britchon
Légumes d'automne

39.00

KOULIBIAK DE TRUITE BIO DU VAL-DE-TRAVERS

Beurre blanc au safran des Prises
Quinoa du Val-de-ruz façon risotto
Légumes d'automne

33.00

TRIPES À LA NEUCHÂTELOISE (2 pers minimum)

Pommes de terre à la ciboulette
Mayonnaise et vinaigrette

26.00 / par pers

ENFANTS

TRANCHES DE JAMBON DE CAMPAGNE

Légèreté de pommes de terre au britchon
Légumes d'automne

12.00

VERRINE DE GLACE VANILLE MAISON ET SON COULIS

4.00

FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE TERROIR

Bleuchâtel, Britchon, Gruyère AOP, tomme neuchâteloise
et mozzarella de buffle du Val-de-Travers
Fruits secs et pain élaboré avec de la farine du Val-de-Ruz

11.00

FINGER À L'ABSINTHE

Poire rôtie et son crémeux absinthe

10.00

VACHERIN GLACÉ REVISITÉ

Coing confit et caramel au beurre salé

10.00

MENU DU TERROIR NEUCHÂTELOIS

VELOUTÉ DE COURGE ET SA CRÈME FRAÎCHE À LA TRUFFE NEUCHÂTELOISE

40.00

SAUCISSON NEUCHÂTELOIS CUIT À L'ÉTOUFFÉE ET SA FEUILLE DE CHOU

Pommes de terre à la ciboulette
Crème de moutarde à l'ancienne

DESSERT À CHOIX OU FROMAGES

MINÉRALES ET BOISSONS CHAUDES

Henniez gazeuse et plate	3dl	3.80
Henniez gazeuse et plate	7.5dl	8.00
Thé froid maison	3dl	3.80
Jus de pommes et poires artisanal de Valangin	3dl	3.90
Sirop maison menthe, framboise ou abricot-thym	3dl	2.50
Café « La Semeuse » et thé		3.50

Les prix s'entendent en francs suisses et TTC

Provenances des viandes et des poissons : neuchâtelois ou Suisse
Le personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement
concernant les allergènes connus.