

BIÈRES ARTISANALES CERTIFIÉES « NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR »

La Gypaète, blonde Bio en pression, Brasserie de la Meute, La Chaux-de-Fonds 3dl 5.50

La Blanquette, bière blanche en bouteille, Brasserie du Groin, Marin 3,3dl 6.00

VINS

1dl 5dl 7.5dl

BLANCS

Chasselas Non Filtré, Sélection Or, Caves de la Ville de Neuchâtel 4.00 18.00 28.00

Pinot Gris, Prix Excellence, Caves Châtenay-Bouvier, Boudry 6.00 28.00 42.00

Chardonnay « Terra Ancestra », Sélection Or, Cave des Coteaux, Boudry 6.00 28.00 42.00

Chardonnay barrique, Alain Gerber, Hauterive 7.00 33.00 49.00

ROSÉ

Œil-de-Perdrix, Sélection Or, Domaine des Coccinelles Caves de la Béroche, St-Aubin-Sauges 6.00 28.00 42.00

ROUGES

Pinot Noir « Hôpital », Sélection Or, Caves de la Béroche, St-Aubin-Sauges 6.00 28.00 42.00

Pinot Noir barrique « Les Cloux », Sélection Or, Cave des Lauriers, Cressier 7.00 33.00 49.00

Assemblage rouge « Elixir du Prieur », Sélection Or, Caves du Prieuré, Corcelles-Cormondrèche 8.00 38.00 56.00

MOUSSEUX

Cuvée Louis-Edouard, Prix Excellence, Mauler, Môtiers 8.00 56.00

ABSINTHE

Absinthe du Val-de-Travers, La Valote Martin, Boveresse 2cl 5.50

DIGESTIFS

Eau-de-vie de Pinot Noir, Domaine Angelrath, Le Landeron 2cl 6.00

Liqueur de pruneaux Bio, Label NVT, Nora Liqueurs artisanales, St-Aubin-Sauges 2cl 6.00

Limoncello Bio, Nora Liqueurs artisanales, St-Aubin-Sauges 2cl 6.00

FESTIN
NEUCHÂTELOIS

FESTIN
NEUCHÂTELOIS

CINQ
SENS
MANIFESTATION

TERROIR NEUCHÂTEL
VINS
regio-garantie

CARTE DE LA PINTE NEUCHÂTELOISE

GOÛTS ET TERROIRS 2024

LE 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
23.00

FLAMMEKÛCHE À LA NEUCHÂTELOISE

Fine pâte à pain, crème acidulée, dés de jambon et oignons

18.00

ENTRÉES

ŒUF COCOTTE DE LA FERME DES TOURBIÈRES AUX PLEUROTÉS NEUCHÂTELOIS

Écume de noix

16.00

VELOUTÉ DE COURGE

Crème fraîche et copeaux de truffe neuchâteloise

16.00

LE TARTARE

140g 180g

TARTARE DE BŒUF À LA NEUCHÂTELOISE

Confit d'échalote au Pinot Noir, chips de pommes de terre maison
tuile de Major Benoit et pain de campagne

28.00 35.00

PLATS

SAUCISSON DE LA BOUCHERIE CHRISTEN ET SA FEUILLE DE CHOU

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

25.00

SOURIS D'AGNEAU BIO DE PLANEYSE DE LA BOUCHERIE PERROUD (350GR) BRAISÉE AU PINOT NOIR

Légèreté de pomme de terre au Britchon
Légumes d'automne

43.00

CHAPELON DE LA FERME DES BOULEAUX AUX PONTS-DE-MARTEL EN DEUX FAÇONS

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

43.00

KOULIBIAK DE TRUITE BIO DU VAL-DE-TRAVERS

Beurre blanc au safran
Pommes de terre à la ciboulette
Légumes d'automne

35.00

RISOTTO DE QUINOA DE L'AMI LURON

Pleurotes neuchâtelois en persillade, écume aux noisettes

33.00

LES ASSAISONNEMENTS DE LA VOLONTÉ DU D SONT DISPONIBLES POUR VOS PLATS.

ENFANTS

TRANCHES DE JAMBON DE CAMPAGNE

Légèreté de pommes de terre au Britchon
Légumes d'automne

15.00

FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE TERROIR

Sélectionnés selon disponibilités du jour

11.00

FINGER À L'ABSINTHE

Poire rôtie et son crémeux absinthe

10.00

ENTREMET LE CHÂTAIGNIER

Crèmeux marron, confit de cassis et croustillant

10.00

MENU DU TERROIR NEUCHÂTELOIS

VELOUTÉ DE COURGE

Crème fraîche et copeaux de truffe neuchâteloise

SAUCISSON 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

45.00

MINÉRALES ET BOISSONS CHAUDES

Henniez gazeuse et plate	3dl	3.80
Henniez gazeuse et plate	7.5dl	8.00
Thé froid maison	3dl	4.00
Sirop maison menthe, framboise ou abricot-thym	3dl	2.50
Café Bio « La Semeuse » et thés		3.90

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LE CAFÉ PROVIENNENT DE DOLCE PASTICCIO.

Provenances des viandes et des poissons : Neuchâtel ou Suisse Les prix s'entendent en francs suisses et TTC
Le personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement concernant les allergènes connus.