BIÈRES ARTISANALES CERTIFIÉES « NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR »

La Perche filante, blonde Bio en pression, Brasserie Celestial, Marin	*3dl*	**5.50**
L'Intemporelle, blanche en bouteille, Brasserie Celestial, Marin	*3,3dl*	**6.00**

VINS

	1dl	*5dl*	*BTL*
BLANCS			
Chasselas Non Filtré - Prix Excellence, Cave des Lauriers, Cressier	**4.00**	**20.00**	**28.00**
Chasselas Bio - Sélection Or, Domaine Saint-Sébaste, Saint-Blaise	**4.00**	**20.00**	**28.00**
Pinot Gris - Sélection Or, Caves de la Béroche, Saint-Aubin-Sauges	**6.00**	**30.00**	**42.00**
ŒIL			
Œil de Perdrix, Domaine Divernois, Cornaux	**6.00**	**30.00**	**42.00**
ROUGES			
Pinot Noir Bio - Sélection Or, Alain Gerber, Hauterive	**6.00**	**30.00**	**42.00**
Pinot Noir barique - Sélection Or, Domaine Hôpital Pourtalès, Cressier	**8.00**	**40.00**	**56.00**
Assemblage rouge « Magie Noire » - Prix Excellence, Caves du Prieuré, Corcelles-Cormondrèche	**8.00**	**40.00**	**56.00**

MOUSSEUX

Mousseux « Cuvée des Bénédictins », Mauler & Cie, Môtiers	**7.00**	**49.00**

ABSINTHE

Absinthe du Val-de-Travers, La Valote Martin, Couvet	*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**

CINQ SENS
MANIFESTATION

CARTE DE LA PINTE NEUCHÂTELOISE

GOÛTS ET TERROIRS 2026

LE FESTIN NEUCHÂTELOIS

ECOCOOK Certified Sustainable Restaurant
FAIT MAISON
TERROIR NEUCHÂTEL VINS regio·garantie
SWISS WINE NEUCHÂTEL
Suisse. Naturellement.

APÉRITIFS

CHF

PLANCHETTE NEUCHÂTELOISE 23.00
Gruyère AOP des Ponts-de-Martel, tomme du Val-de-Travers
Saucisson neuchâtelois IGP de la boucherie Christen
Accompagnements et pain

FLAMMEKÜCHE À LA NEUCHÂTELOISE 18.00
Fine pâte à pain, crème acidulée, dés de jambon et oignons

ENTRÉES

ŒUF COCOTTE DE LA FERME DES TOURBIÈRES AUX PLEUROTES NEUCHÂTELOISES 16.00
Écume de noix

VELOUTÉ DE COURGE 16.00
Crème fraîche et copeaux de truffe neuchâteloise

LE TARTARE

	140g	*180g*
TARTARE DE BŒUF À LA NEUCHÂTELOISE	29.00	35.00

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

PLATS

SAUCISSON NEUCHÂTELOIS IGP DE LA BOUCHERIE CHRISTEN ET SA FEUILLE DE CHOU 26.00
Pommes de terre à la ciboulette
Crème de moutarde à l'ancienne

CORDON BLEU DE PORC DE LA BOUCHERIE DES CROSETTES 29.00
Légèreté de pomme de terre au Britchon
Légumes d'automne

CHAPELON DE LA FERME DES BOULEAUX AUX PONTS-DE-MARTEL EN DEUX FAÇONS 43.00
Jus aux morilles
Légèreté de pommes de terre au Britchon
Légumes d'automne

KOULIBIAK DE TRUITE BIO DU VAL-DE-TRAVERS 35.00
Beurre blanc au safran
Pommes de terre à la ciboulette
Légumes d'automne

PÂTES FRAÎCHES FARCIES À LA TRUFFE 30.00
Pleurotes neuchâteloises en persillade

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

ENFANTS

TRANCHES DE JAMBON DE CAMPAGNE 15.00
Légèreté de pommes de terre au Britchon
Légumes d'automne

FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE TERROIR 10.00
Sélectionnés selon disponibilités du jour

FINGER À L'ABSINTHE 10.00
Poire rôtie et son crémeux absinthe

ENTREMET LE CHÂTAIGNIER 10.00
Crémeux marron, confit de cassis et croustillant

MENU DU TERROIR NEUCHÂTELOIS

ŒUF COCOTTE DE LA FERME DES TOURBIÈRES AUX PLEUROTES NEUCHÂTELOISES

OU

VELOUTÉ DE COURGE
Crème fraîche et copeaux de truffe neuchâteloisee

***

SAUCISSON NEUCHÂTELOIS IGP DE LA BOUCHERIE CHRISTEN 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		3.80

Les prix s'entendent en francs suisses et TTC

Provenance du pain, des viandes et poisson: *Suisse*
Le personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement concernant les allergènes connus.