BIÈRES ARTISANALES

Blonde Bio, « La Dorée », Brasserie La Vouivre, pression	*3dl*	**5.00**
Blanche Bio, « L'Intemporelle », Brasserie Celestial, pression	*3dl*	**5.50**
IPA, « La Narvale », Brasserie de la Meute, pression	*3dl*	**5.50**
Stout, « Guinneuch », Brasserie Bières de Neuch, bouteille	*3.3dl*	**7.50**

VINS

	1dl	*5dl*	*7.5dl*
BLANCS			
Chasselas, Caves de la Béroche, Saint-Aubin	**4.00**	**20.00**	**28.00**
Pinot Gris, Domaine Angelrath, Le Landeron	**6.00**		**42.00**
Chardonnay, Caves des Lauriers - Jungo & Fellmann, Cressier	**6.00**		**42.00**
ROSÉ			
Œil-de-Perdrix, Caves du Prieuré, Cormondrèche	**5.50**	**27.00**	**39.00**
ROUGES			
Pinot Noir, Cave des Lauriers – Jungo & Fellmann, Cressier	**5.50**	**27.00**	**39.00**
Assemblage rouge « Magie Noire », Caves du Prieuré, Cormondrèche	**7.00**	**35.00**	**49.00**
Galotta barrique, Caves de la Béroche, Saint-Aubin			**54.00**
« Larmes de Pinot » barrique, Domaine Angelrath, Le Landeron			**56.00**

MOUSSEUX

Mauler, Cuvée Bio Brut, Môtiers	**7.00**	**49.00**

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**

CINQ SENS
MAÎTRE TRAITEUR

CARTE DE LA PINTE NEUCHÂTELOISE

GOÛTS ET TERROIRS 2022

LE FESTIN NEUCHÂTELOIS

ECOCOOK
Certified Sustainable Restaurant

FAIT MAISON

TERROIR NEUCHÂTEL VINS

regio•garantie

APÉRITIFS

	CHF
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	**23.00**
FLAMMEKÜCHE À LA NEUCHÂTELOISE Fine pâte à pain, crème acidulée, saucisson neuchâtelois et oignons	**17.00**

ENTRÉES

ŒUF COCOTTE DE LA FERME DES TOURBIÈRES AUX PLEUROTES NEUCHÂTELOISES Écume de noix	**16.00**
VELOUTÉ DE COURGE et sa crème fraîche à la truffe neuchâteloise	**14.00**

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	**25.00**	**31.00**

PLATS

SAUCISSON NEUCHÂTELOIS CUIT À L'ÉTOUFFÉE ET SA FEUILLE DE CHOU Pommes de terre à la ciboulette Crème de moutarde à l'ancienne	**25.00**
SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AU PINOT NOIR Légèreté de pomme de terre au Britchon Légumes d'automne	**35.00**
CHAPELON DES PONTS-DE-MARTEL EN DEUX FAÇONS Jus aux morilles Légèreté de pommes de terre au Britchon Légumes d'automne	**42.00**
KOULIBIAK DE TRUITE BIO DU VAL-DE-TRAVERS Beurre blanc au safran des Prises Pommes de terre à la ciboulette Légumes d'automne	**33.00**

ENFANTS

TRANCHES DE JAMBON DE CAMPAGNE Légèreté de pommes de terre au Britchon Légumes d'automne	**14.00**
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**
OMELETTE NEUCHÂTELOISE Glacée au coing et au caramel beurre salé	**10.00**

MENU DU TERROIR NEUCHÂTELOIS

VELOUTÉ DE COURGE
et sa crème fraîche à la truffe neuchâteloise

***

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 — **44.00**

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

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