

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

BLANCS

Chasselas, Sélection Or 2022, Cave des Lauriers, Cressier	1dl	5dl	7.5dl
	4.00	18.00	28.00
Chardonnay, Sélection Or 2022, Domaine Hôpital Pourtalès, Cressier	6.00	42.00	
Pinot Gris, Sélection Or 2022, Caves de la Ville de Neuchâtel	6.00	28.00	42.00
Chardonnay barrique, Caves Châtenay-Bouvier, Boudry		49.00	

ROSÉ

Œil-de-perdrix Bio, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise	6.00	28.00	42.00
---	------	-------	-------

ROUGES

Pinot Noir, Sélection Or 2022, Cave Alain Gerber, Hauterive	6.00	28.00	42.00
Assemblage rouge « Magie Noire », Caves du Prieuré, Cormondrèche	7.00	33.00	49.00
Pinot Noir barrique, Les Caves de la Béroche, Saint-Aubin - Sauges		54.00	

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

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

FESTIN
NEUCHÂTELOIS

FESTIN
NEUCHÂTELOIS

CINQ SENS
MAÎTRE TRAITEUR

CARTE DE LA PINTE NEUCHÂTELOISE

GOÛTS ET TERROIRS 2023

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

17.00

ENTRÉES

ŒUF COCOTTE DE LA FERME DES TOURBIÈRES AUX PLEUROTES NEUCHÂTELOISES

Écume de noix

16.00

VELOUTÉ DE COURGE

Crème fraîche et copeaux de truffe neuchâtelaise

15.00

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 NEUCHÂTELOIS 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 des Prises
Pommes de terre à la ciboulette
Légumes d'automne

35.00

RISOTTO DE QUINOA DE L'AMI LURON

Pleurotes neuchâtelais en persillade, écume aux noisettes

33.00

FONDUE AU FROMAGE « LA WELSCH »

25.00

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

Bleuchâtel, Britchon, Gruyère AOP, tomme neuchâtelaise
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

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 neuchâtelaise

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

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

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

