

Carte des boissons

Minérales et boissons chaudes CHF

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

Bières artisanales “La Vouivre”

La Dorée à la pression 3dl	5.00
La Blanche, bouteille 3,3dl	7.00
L'Ambrée, bouteille 3,3dl	7.00

Eaux-de-vie

Marc 41° (Cave et Distillerie de la Ruelle, Auvernier) 2cl	5.00
Bérudge 41° (Cave et Distillerie de la Ruelle, Auvernier) 2cl	5.00

Vins

	1dl	5dl	7.5dl
--	-----	-----	-------

Blancs

Non filtré (Domaine Alain Gerber, Hauterive)	4.00	20.00	28.00
---	------	-------	-------

Chasselas (Grillette Domaine De Cressier)	4.00	20.00	28.00
--	------	-------	-------

Sauvignier (Domaine Olivier Lavanchy, Neuchâtel)	25.00	36.00	
---	-------	-------	--

Rosé

Ceil-de-perdrix (Caves de la Béroche, Saint-Aubin-Sauge)	5.00	25.00	36.00
---	------	-------	-------

Rouges

Pinot noir (Cave des Lauriers, Cressier)	5.00	25.00	36.00
---	------	-------	-------

Pinot noir élevé en fût « Les Cailloutis » (Domaine des Landions, AOC Neuchâtel)			52.00
---	--	--	-------

Magie Noire, Garanoir, Gamaret, Pinot noir (Les Caves du Prieuré, Cormondrèche)	34.00	48.00	
---	-------	-------	--

Mousseux

Mauler, Cuvée des Bénédictins (Môtiers)	7.00	48.00	
--	------	-------	--

CINQSENS

MAÎTRE TRAITEUR



Carte du Festin Neuchâtelois



Apéritif

Planchette neuchâteloise (2-4 personnes) Gruyère AOP des Ponts-de-Martel, tomme du Val-de-Travers, saucisse sèche Accompagnement et pain élaboré avec de la farine du Val-de-Ruz	22.00	CHF
Sèche au lard et beurre	14.00	

Entrées et salade

Salade d'automne Méli-mélo de jeunes pousses et vinaigrette au miel de nos montagnes Croquettes de chèvre frais de Lignièrès Œuf de caille du Côté poêlé	19.00
Millefeuille de jambon persillé de nos montagnes aux bolets Shampoing de moutarde et croustillant 	17.00
Velouté de panais au safran des Prises Crème fraîche et éclats de châtaignes	11.00

Le tartare

	140grs	24.00
	180grs	29.00
Tartare de bœuf à la neuchâteloise, confit d'échalote au Pinot noir, brunoise de légumes du Val-de-Ruz au vinaigre, copeaux de Major Benoit et pain de campagne		

Menu du terroir Neuchâtelois

Velouté de panais au safran des Prises Crème fraîche et éclats de châtaignes ***	40.00
Saucisson neuchâtelois IGP cuit à l'étouffée et sa feuille de choux Pommes de terre à la ciboulette Crème de moutarde à l'ancienne ***	
Parfait glacé à l'absinthe en chaud-froid de prune	

Plats

Saucisson neuchâtelois IGP cuit à l'étouffée et sa feuille de chou Pommes de terre à la ciboulette Crème de moutarde à l'ancienne 	24.00	CHF
Roesti neuchâtelois Jambon de campagne, tomme neuchâteloise du Val-de-Travers Et œuf au plat	26.00	
Ballotine d'agneau bio de la plaine de Planeyse cuit pendant 7 heures  Jus au miel du Val-de-Ruz Gratin de pommes de terre au Britchon Légumes de terre d'automne 	29.00	
Opéra de palée à la neuchâteloise Sauce au Chasselas montée au beurre et câpres Pommes de terre à la ciboulette Légumes de terre d'automne 	26.00	
Tripes à la neuchâteloise (250grs /pers • 2 pers minimum) Pommes de terre à la ciboulette Mayonnaise et vinaigrette	26.00	

Enfants

Tranches de jambon de campagne Gratin de pommes de terre au Britchon Légumes de terre d'automne	12.00
Verrine de glace vanille maison et son coulis	4.00

Fromages & 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
Demi-sphère Suchard (chocolat noir) Gelée de coing 	9.00
Parfait glacé à l'absinthe en chaud-froid de prune 	9.00

 Plat du Festin Neuchâtelois
Provenance des viandes et des poissons: Neuchâtel ou Suisse