

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

Vins

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

Blancs

Non filtré (Domaine de Montmollin, Auvernier)	4.00	20.00	28.00
Chasselas (Caves de la Béroche, Saint-Aubin-Sauges)	4.00	20.00	28.00
Chardonnay (Domaine Grisoni, Cressier)			36.00
Pinot gris (Caves de la Béroche, Saint-Aubin-Sauges)	5.00	25.00	37.00
Viognier (Grillette Domaine de Cressier)			42.00

Rosé

Œil de perdrix (Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier)	5.00	25.00	37.00
-------------------------------------------------------------------	------	-------	-------

Rouges

Pinot noir (Domaine Alain Gerber, Hauterive)	5.00	25.00	37.00
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
--------------------------------------------	------	--	-------

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

Absinthe

Absinthe du Val-de-Travers (selon producteur de 53° à 55°) 2cl			5.50
----------------------------------------------------------------	--	--	------

CINQSENS

MAÎTRE TRAITEUR



Carte du 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

22.00

Petites bouchées

“Nous revisitons notre terroir”

8 pcs | 20.00
12 pcs | 28.00

Jacquerie croustillante, gravlax de sandre de Valengin,
pressé de saucisson aux lentilles
et millefeuille de Britchon à la pomme

Entrées et salade

Salade d'automne
Méli-mélo de jeunes pousses
et vinaigrette au miel de nos montagnes
Légèreté 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 courge et sa crème fraîche
à la truffe neuchâteloise

13.00

Le tartare

140grs | 24.00
180grs | 29.00

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

Menu du terroir neuchâtelois

40.00

Velouté de courge et sa crème fraîche
à la truffe neuchâteloise

Saucisson neuchâtelois IGP 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 (supplément de CHF 2.00)

Plats

CHF

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

Roesti neuchâtelois
Jambon de campagne
Tomme neuchâteloise du Val-de-Travers
Œuf au plat

26.00

Chapelon des Ponts-de-Martel en deux façons
Jus au vin doux neuchâtelois et morilles
Gratin de pommes de terre au Britchon
Légumes d'automne

32.00

Opéra de truite à la neuchâteloise
Beurre blanc au safran des Prises
Pommes de terre à la ciboulette
Légumes d'automne

27.00

Tripes à la neuchâteloise (2 pers. minimum)
Pommes de terre à la ciboulette
Mayonnaise et vinaigrette

26.00 /pers

Enfants

Tranches de jambon de campagne
Gratin de pommes de terre au Britchon
Légumes 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

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