



LA CARTE D'HIVER A LA TOURNE



POUR L'APERÔ

- Planchette de saucisses sèches du Canton 12.00
- Planchette mixte (saucisse sèche et fromages des Ponts) 12.00

EN ENTREE

- Salade Verte, petite ou grande 6.00 / 9.00
- Salade Mêlée, petite ou grande 9.50 / 15.00
- Potage du jour (bouillon ou légumes) servi à la soupière 9.00
- Crème de bolets maison et feuilletés aux épices 11.00
- Feuilletés maison aux Morilles et Ris de Veau 19.00

PLATS TRADITIONNELS ISSUS DE NOS BOUCHERS PREFERES

- Jambon à l'os (NE), frites ou röstis maison, légumes de saison 29.00
- Rumsteak de Bœuf (CH), frites ou röstis maison, légumes de saison 35.50
- Araignée de Bœuf (CH) au Pinot Noir et échalotes, frites maison, légumes 36.50
- Entrecôte de Bœuf « Simmental », (CH) rassis sur os, frites ou röstis maison, légumes 45.50
- Beurre maison 4.00
- Beurre maison « café de paris » 4.50
- Sauce aux échalotes maison 6.00
- Sauce aux morilles maison 9.00

- Tripes à la Neuchâteloise et pommes de terre de Corcelles (NE) en robe des champs
vinaigrette maison, mayonnaise maison, A DISCRETION 29.50
- Rognons de Veau (CH) flambés au marc de Pinot Noir (NE)
röstis maison, légumes de saison 35.00
- Foie de Veau (CH) aux p'tits oignons déglacés au vinaigre de framboise
röstis maison et légumes de saison 36.00

NOS INCONTOURNABLES CORDONS-BLEUS - 100% MAISON / 100% REGION

Servi avec frites ou röstis maison et légumes de saison

- Le P'tit (~200 gr.) 29.50
- Le Moyen (~350 gr.) 35.50
- Le Grand (~550 gr.) 42.00

LE FROMAGE, EVIDEMMENT

- Fleur-du-Bied (« tomme » des Ponts) sur röstis maison 22.00
- Fondue au fromage maison, 100% Gruyère des Ponts, 200 gr. ou 250 gr. 24.00 / 29.00
(servie uniquement en brasserie)

POUR LES P'TITS LOUPS

- Tranche panée des Ponts, frites maison et légumes de saison 13.00
- Jambon à l'os NE, frites maison et légumes de saison 14.00

... ou la plupart de nos mets de la carte en format réduit...

TOUS NOS PLATS SONT REALISES « MINUTE » PAR NOTRE EQUIPE DE CUISINE ET CELA DEMANDE DE LA PRECISION ET DU TEMPS !!
Merci de votre compréhension, particulièrement lors de grosse affluence ou de commande très « variée »..

Nous nous efforçons de privilégier au maximum nos producteurs et fournisseurs locaux
sauf très rares exceptions, tous nos produits sont de la région, ou proviennent de Suisse !
Notre équipe vous renseigne volontiers !!!

Faites-nous part de vos allergies et intolérances, nous pourrons ainsi vous conseiller au mieux.

Provenance des viandes : Porc : NE/CH / Bœuf : CH / Veau : CH /