



# L'AUTOMNE A LA TOURNE



## POUR L'APERU

- Planchette de saucisses sèches du Canton ..... 12.00
- Planchette mixte (saucisse sèche et fromages des Ponts) ..... 13.00

## ENTREES TRADITIONNELLES

- Salade Verte, petite ou grande ..... 6.00 / 9.00
- Salade Mêlée, petite ou grande ..... 9.00 / 14.00
- Potage du jour, servi à la soupière ..... 8.00

## ENTREES DE SAISON

- Crème de courge maison, courges de la ferme des Chênes, Engollon NE ..... 10.50
- Terrine maison de gibier, crudités automnales et confit de baies au poivre citronné ..... 17.00
- Carpaccio de cerf aux senteurs des bois (champignons et noisettes) ..... 18.00
- Mignons de chevreuil sautés et sa déclinaison de céleri et betteraves ..... 19.00

## NOS PROPOSITIONS DE CHASSE

- Assiette « Végé », garniture chasse complète et spätzlis maison ..... 28.00
- Ribs de Sanglier marinés ..... 37.50
- Souris de Chevreuil, mijotée façon Grand-Maman ..... 39.00
- Entrecôte de Cerf aux bolets séchés ..... 42.50
- Médallions de Chevreuil au poivre rose ..... 45.50
- Selle de Chevreuil désossée (sur réservation préalable uniquement) ..... 53.00

**TOUS CES PLATS SONT SERVIS SUR ASSIETTE AVEC NOS GARNITURES FAITES 100% MAISON**  
**Choux rouges braisés / Marrons caramélisés / Pomme aux airelles / Choux de Bruxelles**  
**Poire pochée au vin rouge épicé / Raisin du pays ET SPÄTZLIS MAISON**

## 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
- Foie de Veau (CH) aux p'tits oignons, röstis maison et légumes de saison ..... 34.50
- Entrecôte de Bœuf « Simmental », (CH) rassis sur os, frites ou röstis maison, légumes ..... 45.50
- Idem mais servie avec l'accompagnement de chasse ..... 52.50
- Beurre maison ..... 4.00
- Beurre maison « café de paris » ..... 4.50
- Une des sauces chasse à choix ..... 7.00

**!!! DURANT LA SAISON DE CHASSE ET COMME D'HABITUDE, NOS FAMEUX CORDON-BLEUS NE SONT SERVIS QUE SUR RESERVATION UNE SEMAINE AU PREALABLE !! MERCI DE VOTRE COMPREHENSION !!!**

## LE FROMAGE, TOUJOURS DE SAISON

- 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 rares exceptions, tous nos produits sont de la région, ou proviennent de Suisse !

Cela n'est malheureusement pas possible pour la majorité de la chasse. Nous ne nous approvisionnons toutefois pas en dehors de l'Europe.

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 / Sanglier : CH/EU / Cerf : A/EU / Chevreuil A/EU