

LA CARTE ESTIVALE A LA TOURNE



POUR L'APERU

- Planchette de saucisses sèches du Canton 13.00
- Planchette mixte (saucisse sèche et fromages des Ponts) 15.00

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
- Foie de Veau (CH) déglacé au vinaigre de framboise et crudités printanières 18.00
- Tartare de cœur de thon ponzu (agrumes) et caviar d'aubergines fumées 19.50

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
- 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 au deux poivres 5.00
- Rosbif (CH) maison, frites maison et sauce tartare maison 34.00
- Tartare de Bœuf maison « Pure Simmental » (CH),
assaisonnement du moment, pain grillé et frites maison 38.50
- Foie de Veau (CH) aux p'tits oignons déglacé au vinaigre de framboise
röstis maison et légumes de saison 36.50
- Burger des Artisans de la région 27.00
- Tomates en couleurs et Burrata fondante, lit de crudités 26.00

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

Servis 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

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 / Thon : VN / Prix en CHF / TVA 8.1% incluse