



# LA CARTE DE PRINTEMPS 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
- Délices de thon et salade d'inspiration nipponne ..... 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
- Fusillis aux asperges vertes (CH) et pesto d'ail des Ours de la région ..... 26.50

## NOS INCONTOURNABLES 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