



Edition JUILLET 2022

sous réserve de modification

AU REZ-DE-CHAUSSEE

- restaurant au cœur de la vieille ville
- grande terrasse ombragée
- spécialités de poissons du lac et de mer
- plats de viande, mets de saison
- pizza et pâtes maison
- restauration chaude de 11h30 à 23h
- ouvert du mardi au dimanche.

LE BAR

- le rendez-vous pour l'apéritif ou la fin de soirée
- vins de qualité également servis au verre

**Cette carte est également proposée
au « Black & White – Le Restaurant »**





Menu Végétarien

L'Entrée Estivale

melon et cottage cheese
gazpacho andalouse
salade grecque à la féta

*

Les triangles de polenta gratinés au Gruyère

sur fine ratatouille
coulis de tomates au basilic

*

Le stroudel tiède aux pommes viennois

glace vanille

42.00



Menu du Terroir

Le saucisson des Ponts-de-Martel

sur lentilles vertes à la crème
sauce pinot noir
gratin dauphinois

*

Les filets de palée du lac à la neuchâteloise

sauce vin blanc / perles d'oignons / câpres
riz / feuilles d'épinard

*

Le sabayon glacé à l'absinthe du Val-de-Travers

mousse aux baies des bois
croustillant au sésame

55.50



Le Menu du Moment

Le carpaccio de saumon d'Ecosse

et sa rosace marinée
toasts briochés

*

Le magret de canard glacé au miel d'acacia

sur fine ratatouille
sauce vin rouge à l'orange et gingembre
pommes Lorette

*

Le tiramisu glacé aux baies des bois

corbeille croustillante aux petits fruits

59.00




Possibilité de remplacer le dessert par
une assiette de fromages.

Assiette de fromages en plus du dessert :



Grande assiette (7-8 sortes) : + 13.00

Petite assiette (4 sortes) : + 8.50

Les entrées froides et salades

	Salade mêlée (en accompagnement Frs. 6.70)		11.50
	Salade verte (en accompagnement Frs. 6.20)		9.40
<u>Sauces à salades au choix</u> : française – italienne ou balsamique			
Bol de salades de nos campagnes			21.00
<i>avec œufs, fromage Gruyère et croûtons</i>			
Salade doucette aux croûtons, lardons (CH) et œufs		Entrée	Plat
		14.50	19.50
Salade caprese Bufala		14.80	20.50
<i>tomate avec mozzarella de bufflonne vinaigre balsamique</i>			
Tartare de bœuf (CH)		70 gr	140 gr
<i>toasts briochés <u>ou</u> petite portion de pommes frites</i>		20.40	33.00
Saumon frais mariné maison (Gravad Lax) (ECO)		80 gr	120 gr
<i>sauce moutarde à l'aneth toasts briochés</i>		19.20	26.70
Saumon fumé d'Ecosse (qualité supérieure)		80 gr	120 gr
<i>cottage cheese au raifort toasts briochés</i>		20.40	28.40
Foie gras de canard « Maison des Halles » (F)		28.70	
<i>confit de figues et toasts briochés</i>			

Les potages maison

	Fleurette de tomate au basilic (si désiré sans crème = )	9.00
	Minestrone tessinoise	9.50



mets végétariens



mets sans gluten

(peut contenir des traces de gluten)










mets végans

Régime sans gluten ou diverses allergies :

- du pain sans gluten est à disposition sur demande (délai de préparation 4 à 5 min.)
- il est impératif d'annoncer votre allergie au personnel de service, car certains légumes du jour peuvent être apprêtés avec de la mie de pain au beurre, du fromage ou du lard.

Allergies / intolérances : notre chef de service vous renseignera volontiers !

Les pâtes et risotti


	Entrée	Plat
 Risotto aux chanterelles estivales	18.00	25.20
 Risotto aux légumes	16.10	21.20
 Risotto aux truffes noires d'été	21.50	30.50
Nouilles frisées maison au saumon fumé d'Ecosse <i>à la sauce vin blanc, petits légumes et julienne de saumon fumé</i>	20.70	29.20
 Nouilles frisées maison aux chanterelles à la crème	18.50	26.70
 Nouilles frisées maison à la niçoise <i>légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olive</i>	16.20	23.30
Spaghetti		
 - à la tomate		16.70
 - au pesto		16.20
- carbonara (oignons / lardons (CH))		18.80
Avec les pâtes carbonara, si vous désirez un jaune d'œuf		+ 0.80




Les pâtes sans gluten

(produit importé d'Italie à base de farines de maïs, de riz et de pois chiches) (cuisson minute, env.15 min)




 **Spaghetti sans gluten**
à la tomate al pesto
17.30 16.80

 **Penne Rigate sans gluten**
à la tomate al pesto
17.30 16.80

Les poissons

Filets de perche à la meunière (EE) <i>pommes nature <u>ou</u> pommes frites</i>	120 gr	29.20
	180 gr	40.70
Filets de palée du lac à la meunière (lac de Neuchâtel) <i>pommes nature <u>ou</u> pommes frites</i>	120 gr	27.00
	180 gr	37.50
Filets de palée du lac pochés à la neuchâteloise (lac de Neuchâtel) <i>sauce vin blanc aux perles d'oignons et câpres</i> <i>feuilles d'épinard et riz</i>		38.80
 Crevettes géantes, Costa Brava / au curry / sauce aige-douce (Viet) <i>pommes nature / riz créole / riz thaïlandais</i>	150 gr	41.70
	200 gr	47.10

Les plats principaux

Saucisson neuchâtelois des Ponts-de-Martel sur lentilles vertes à la crème (CH) <i>sauce pinot noir</i> <i>gratin dauphinois</i>		30.00
Escalope viennoise aux airelles et tomate aux herbes <i>pommes persillées <u>ou</u> pommes frites</i>	- de porc (CH) - de veau (CH)	29.50 38.50
 Emincé de blanc de poulet à la sauce curry et aux légumes (CH) <i>kroepoek / riz thaïlandais</i>		28.70
 Emincé de blanc de poulet aux légumes à la sauce aigre-douce (CH) <i>riz thaïlandais</i>		28.30
Emincé de veau aux chanterelles estivales à la crème (CH) <i>rösti dorés / légumes</i>		42.00
Magret de canard glacé au miel d'acacia (F) <i>sauce vin rouge à l'orange et gingembre</i> <i>pommes Lorette / fine ratatouille</i>		39.70
Tournedos Rossini (sauce truffes et foie gras) (Angus – Irl.) <i>pommes Lorette / petits légumes</i>		52.00

Les steaks


Steak de bœuf sauté (CH - A) <i>garni de légumes / farineux au choix</i>	150 gr 200 gr 250 gr	36.50 41.00 45.00
Tournedos sauté (Angus – Irl.) <i>garni de légumes / farineux au choix</i>	160 gr	49.00

Sauces au choix : *sauce poivre vert – sauce à l'échalote ou beurre maison*
nature sans sauce – réd. 2.00





Farineux au choix : *pommes frites – pommes Lorette ou gratin dauphinois*

<u>Suppléments</u> :	<i>sauce aux chanterelles estivales à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 4.90
	<i>sauce morilles à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 6.10
	<i>garniture de légumes</i>	<i>suppl.</i>	+ 4.30













Les Burgers (Angus Beef Burger 140gr - CH)

Hamburger garni de salades <i>salade, tomates, mayonnaise, pommes frites</i>		21.00
Swissburger garni de salades <i>salade, tomates, fromage Gruyère, mayonnaise, pommes frites</i>		22.00
Neuenburger garni de salades <i>salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites</i>		22.20
Neuenburger XL garni de salades <i>salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites + un œuf au plat</i>		23.50

Les végétariens

 Gratin dauphinois et fine ratatouille		20.20
 Fricassée de légumes à l'aigre-doux en bordure de riz parfumé		20.20
 Mini rouleaux de printemps <i>sur fricassée de légumes à l'aigre-doux et riz parfumé</i>		21.00
 Triangles de polenta gratinés au Gruyère et fine ratatouille <i>accompagnés de coulis de tomate au basilic</i>		20.30
Nouilles frisées maison à la niçoise <i>légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olive</i>	Entrée	Plat
	16.20	23.30

Les farineux (en suppléments)

 Portion de pommes frites 	9.20
 Supplément de pommes frites 	5.00
 Supplément de gratin dauphinois	4.70
 Supplément de pommes nature (si désiré sans beurre = )	3.70
 Supplément de rösti (= garniture)	5.20
 Supplément de riz créole ou de riz thaïlandais 	2.70
 Supplément tranches de polenta sautées	3.70
 Supplément pommes Lorette	4.70

Le remplacement du farineux par des röstis engendre une majoration de prix. + 2.20

Les Pizze

	MARGHERITA tomates, mozzarella, origan	17.20
	NAPOLI tomates, mozzarella, anchois, câpres	17.60
	PROSCIUTTO tomates, mozzarella, jambon de devant, origan	20.80
	PROSCIUTTO-FUNGHI tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan	20.80
	CAPRICCIOSA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts	21.50
	AIOLO tomates, mozzarella, ail, persil, origan	17.30
	QUATTRO STAGIONI tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts, salami	22.10
	CONTADINA tomates, mozzarella, poivrons, salami piquant, thon, olives	21.20
	CALABRESE tomates, mozzarella, salami piquant, olives	21.00
	ITALIA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, olives, artichauts, salami	22.60
	PIZZA FORESTIERE tomates, mozzarella, chanterelles estivales, lardons, œuf	25.10
		
	MAISON DES HALLES tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan, thon	21.60
	CALZONE RIPIENO (pizza fermée) tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, œuf, salami	22.00
	GORGONZOLA tomates, mozzarella, gorgonzola	20.30
	TROIS FROMAGES tomates, mozzarella, gorgonzola, Gruyère	20.90
	HAWAII tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas, crevettes, curry	23.20
	RATATOUILLE ET ARTICHAUTS tomates, mozzarella, ratatouille, artichauts, olives	20.90
	JAMBON CRU DES GRISONS tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons	21.80
	MERGUEZ tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons	21.30
	SALMONE tomates, mozzarella, saumon fumé, olives, câpres, oignons	26.50
	CREVETTES tomates, mozzarella, crevettes roses, olives, crevettes géantes (3 pièces)	27.30
		
	CAPRESE tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic, mozzarella de bufflonne	19.20
	supplément de jambon cru des Grisons	5.50
	supplément de crevettes roses	5.50
	supplément de 3 crevettes géantes	8.50

Provenances : jambon de devant = épaule (CH), salami (CH), salami piquant (Italie), merguez (CH), crevettes roses (Chili), crevettes géantes (Viet), thon (Tha/ Idn), lardons (CH)