



Edition NOVEMBRE 2021  
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 7 jours sur 7, exc. les lundis en février et mars

#### 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

### **Le parfait de courge sur carpaccio de betteraves**

chutney de pommes Gala / courge confite  
toasts briochés

\*

### **Les triangles de polenta gratinés au Gruyère**

sur fine ratatouille  
coulis de tomates au basilic

\*

### **Le stroudel tiède aux pommes viennois**

glace vanille

40.60

## 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 de baies des bois  
croustillant au sésame

55.00

## Menu du Moment

### **Le parfait de courge sur carpaccio de betteraves**

chutney de pommes Gala /  
tartare de saumon  
toasts briochés

\*

### **Le magret de canard glacé au miel d'acacia**

en lamelles sur choux rouges braisés  
sauce merlot à l'orange et au gingembre  
pommes Lorette

\*

### **Le tiramisu glacé**

ragoût de prunes à la prune distillée  
croustillant au sésame

59.00











Possibilité de remplacer le dessert par  
une assiette de fromages.

Assiette de fromages en plus du dessert :




Grande assiette (7-8 sortes) : + 12.50

Petite assiette (4 sortes) : + 8.30

## Les entrées froides et salades

	<b>Salade mêlée</b> (en accompagnement Frs. 6.70) 	11.40
	<b>Salade verte</b> (en accompagnement Frs. 6.20) 	9.30
	<u>Sauces à salades au choix</u> : française – italienne ou balsamique	
	<b>Bol de salades de nos campagnes</b> avec œufs, fromage Gruyère et croûtons	20.70
	<b>Parfait à la courge sur carpaccio de betteraves</b> chutney de pommes Gala / courge confite / toasts briochés	16.50
		<b>Entrée      Plat</b>
	<b>Salade doucette</b> aux croûtons, lardons (CH) et œufs	14.10    19.10
	<b>Salade caprese Bufala</b> tomate avec mozzarella de bufflonne vinaigre balsamique	14.30    19.90
	<b>Tartare de bœuf</b> (CH) toasts briochés <u>ou</u> petite portion de pommes frites	70 gr    140 gr 20.10    32.60
	<b>Saumon frais mariné maison (Gravad Lax)</b> (ECO) sauce moutarde à l'aneth et toasts briochés	80 gr    120 gr 18.80    26.30
	<b>Saumon fumé d'Ecosse</b> (qualité supérieure) cottage cheese au raifort et toasts briochés	80 gr    120 gr 19.90    27.90
	<b>Trio de saumon d'Ecosse / fumé – mariné – tartare</b> sur pommes de terre écrasées tièdes	120 gr    26.90
	<b>Foie gras de canard « Maison des Halles »</b> (F) confit de figues et toasts briochés	28.70

## Les potages maison

	<b>Fleurette de tomate au basilic</b> (si désiré sans crème =  )	8.70
	<b>Minestrone tessinoise</b>	9.20
	<b>Crème de courge aux quenelles de gibier aux pistaches</b>	9.80
	<b>sans quenelles</b>	8.70

 mets végétariens

 mets sans 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
<b>Risotto aux champignons</b> ( <i>mélange</i> )	17.20	24.40
<b>Risotto aux truffes noires d'été</b>	21.20	30.20
<b>Nouilles frisées maison au saumon d'Ecosse</b> <i>à la sauce vin blanc, cubes de saumon poché et julienne de saumon fumé</i>	20.30	28.80
<b>Nouilles frisées maison à la niçoise</b> <i>légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olive</i>	15.90	23.00
<b>Spaghetti</b>		
- à la tomate		16.40
- au pesto		15.90
- carbonara ( <i>oignons / lardons</i> (CH))		18.50
Avec les pâtes carbonara, si vous désirez un jaune d'œuf		+ 0.60

# 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
17.00	16.50





## Penne Rigate sans gluten

à la tomate	al pesto
17.00	16.50



# Les poissons

---

<b>Filets de perche à la meunière</b> (EE)	120 gr	28.70
<i>pommes nature <u>ou</u> pommes frites</i>	180 gr	39.90
<b>Filets de palée du lac à la meunière</b> (lac de Neuchâtel)	120 gr	24.80
<i>pommes nature <u>ou</u> pommes frites</i>	180 gr	35.40
<b>Filets de palée du lac pochés à la neuchâteloise</b> (lac de Neuchâtel)		37.00
<i>sauce vin blanc aux perles d'oignons et câpres</i>		
<i>feuilles d'épinard et riz</i>		
 <b>Escalope de saumon d'Ecosse et crevettes géantes</b> (Viet)		40.00
<i>sur risotto safrané, coulis de tomate au basilic</i>		
 <b>Crevettes géantes, Costa Brava / au curry / sauce aigre douce</b> (Viet)	150 gr	41.20
<i>pommes nature / riz créole / riz thaïlandais</i>	200 gr	46.40

# Les plats principaux

---

<b>Saucisson neuchâtelois des Ponts-de-Martel</b> sur lentilles vertes à la crème (CH) <i>sauce pinot noir</i> <i>gratin dauphinois</i>		29.00
<b>Escalope viennoise aux aïelles et tomate aux herbes</b> <i>pommes persillées <u>ou</u> pommes frites</i>	- de porc (CH) - de veau (CH)	28.20 37.70
 <b>Emincé de blanc de poulet à la sauce curry et aux légumes</b> (CH) <i>kroepoek / riz thaïlandais</i>		27.80
 <b>Emincé de blanc de poulet aux légumes à la sauce aigre-douce</b> (CH) <i>riz thaïlandais</i>		27.40
<b>Emincé de veau aux champignons à la crème</b> (CH) <i>rösti dorés / légumes</i>		40.50
<b>Magret de canard glacé au miel d'acacia</b> <i>en lamelles sur choux rouges braisés</i> <i>sauce merlot à l'orange et au gingembre</i> <i>pommes Lorette</i>		38.80
<b>Tournedos Rossini (sauce truffes et foie gras)</b> (Angus – Irl.) <i>pommes Lorette / petits légumes</i>		49.70

# Les steaks

---


<b>Steak de bœuf sauté</b> (CH - A) <i>garni de légumes / farineux au choix</i>	150 gr 200 gr 250 gr	35.90 40.50 44.00
<b>Tournedos sauté</b> (Angus – Irl.) <i>garni de légumes / farineux au choix</i>	160 gr	47.50

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 champignons (mélange) à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 4.50
	<i>sauce morilles à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 5.80
	<i>garniture de légumes</i>	<i>suppl.</i>	+ 4.00












## Les Burgers (Angus Beef Burger 140gr - CH)

<b>Hamburger</b> garni de salades <i>salade, tomates, mayonnaise, pommes frites</i>		20.50
<b>Swissburger</b> garni de salades <i>salade, tomates, fromage Gruyère, mayonnaise, pommes frites</i>		21.50
<b>Neuenburger</b> garni de salades <i>salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites</i>		21.80
<b>Neuenburger XL</b> garni de salades <i>salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites + un œuf au plat</i>		23.00

## Les végétariens

 <b>Gratin dauphinois et fine ratatouille</b>		19.80
 <b>Fricassée de légumes à l'aigre-doux en bordure de riz parfumé</b>		19.80
 <b>Mini rouleaux de printemps</b> <i>sur fricassée de légumes à l'aigre-doux et riz parfumé</i>		20.60
 <b>Triangles de polenta gratinés au Gruyère et fine ratatouille</b> <i>accompagnés de coulis de tomate au basilic</i>		19.90
<b>Nouilles frisées maison à la niçoise</b> <i>légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olive</i>	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
	15.90	23.00

## Les farineux (en suppléments)

 Portion de pommes frites 	9.00
 Supplément de pommes frites 	4.80
 Supplément de gratin dauphinois	4.50
 Supplément de pommes nature (si désiré sans beurre =  )	3.50
 Supplément de rösti (= garniture)	5.00
 Supplément de riz créole ou de riz thaïlandais 	2.50
 Supplément tranches de polenta sautées	3.50
Le remplacement du farineux par des röstis engendre une majoration de prix.	+ 2.00

# Les Pizze

	<b>MARGHERITA</b> tomates, mozzarella, origan	16.90
	<b>NAPOLI</b> tomates, mozzarella, anchois, câpres	17.30
	<b>PROSCIUTTO</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, origan	20.50
	<b>PROSCIUTTO-FUNGHI</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan	20.50
	<b>CAPRICCIOSA</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts	21.20
	<b>AIOLO</b> tomates, mozzarella, ail, persil, origan	17.00
	<b>QUATTRO STAGIONI</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts, salami	21.80
	<b>CONTADINA</b> tomates, mozzarella, poivrons, salami piquant, thon, olives	20.90
	<b>CALABRESE</b> tomates, mozzarella, salami piquant, olives	20.70
	<b>ITALIA</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, olives, artichauts, salami	22.30
	<b>PIZZA DE SAISON</b> tomate, mozzarella, moules, crevettes roses, crevettes géantes (3 pièces)	 27.50
	<b>PIZZA FORESTIERE</b> tomates, mozzarella, champignons (mélange), lardons, œuf	24.20
	<b>MAISON DES HALLES</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan, thon	21.30
	<b>CALZONE RIPIENO (pizza fermée)</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, œuf, salami	21.70
	<b>GORGONZOLA</b> tomates, mozzarella, gorgonzola	20.00
	<b>TROIS FROMAGES</b> tomates, mozzarella, gorgonzola, Gruyère	20.60
	<b>HAWAII</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas, crevettes, curry	22.60
	<b>RATATOUILLE ET ARTICHAUTS</b> tomates, mozzarella, ratatouille, artichauts, olives	20.60
	<b>JAMBON CRU DES GRISONS</b> tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons	21.50
	<b>MERGUEZ</b> tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons	21.00
	<b>SALMONE</b> tomates, mozzarella, saumon, saumon fumé, olives, câpres, oignons	25.90
	<b>CREVETTES</b> tomates, mozzarella, crevettes roses, olives, crevettes géantes (3 pièces)	 26.80
	<b>CAPRESE</b> tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic, mozzarella de bufflonne	18.90
	supplément de jambon cru des Grisons	5.50
	supplément de crevettes roses	5.50
	supplément de 3 crevettes géantes	8.00

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