







Les entrées froides et salades

 <i>Salade mêlée</i> (en accompagnement Frs. 6.90)		11.20
 <i>Salade verte</i> (en accompagnement Frs. 6.10)		9.10
 <i>Sauces à salades au choix</i> : française – italienne ou balsamique		
	Entrée	Plat
<i>Salade de doucette</i> aux croûtons, lardons (CH), œufs	13.50	18.70
 <i>Bol de salades de nos campagnes</i> avec œufs, fromage Gruyère et croûtons		20.40
 <i>Salade caprese Buffola</i>  tomate avec mozzarella de bufflonne vinaigre balsamique	13.90	19.90
 <i>Tartare de bœuf (CH)</i> toasts briochés <u>ou</u> petite portion de pommes frites	70 gr 15.80	140 gr 32.20
 <i>Jambon cru des Grisons garni (CH)</i>	70 gr 15.80	120 gr 23.00
<i>Saumon frais mariné maison (Gravad Lax) (ECO)</i> sauce moutarde à l'aneth et toasts briochés	80 gr 18.30	120 gr 25.80
<i>Saumon fumé d'Ecosse (qualité supérieure)</i> cottage cheese au raifort et toasts briochés	80 gr 19.50	120 gr 27.20
<i>Trio de saumon d'Ecosse / fumé – mariné – tartare</i> sur pommes de terre écrasées tièdes	(120gr)	26.40
<i>Foie gras de canard « Maison des Halles » (F)</i> confit de figues et toasts briochés	28.50	

Les potages maison

<i>Minestrone tessinoise</i>		9.00
 <i>Fleurette de tomate au basilic</i> 		8.60
 <i>Crème de curry au lait de coco / crevettes roses (Nor) / riz thaïlandais</i>		12.10
 <i>Crème moussueuse d'asperges</i>		9.70

 mets végétariens




 mets sans gluten

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

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
 <i>Risotto aux champignons</i>	16.70	23.70
 <i>Risotto aux légumes</i>	15.10	20.10
 <i>Risotto aux truffes noires d'été</i>	21.00	29.90
<i>Nouilles frisées maison au saumon d'Ecosse</i> <i>à la sauce vin blanc, cubes de saumon poché et julienne de saumon fumé</i>	18.20	27.50
<i>Spaghetti</i>		
- à la tomate		16.20
- au pesto		15.70
- carbonara (oignons / lardons (CH))		18.20
<i>Tortellini à la viande</i>		
- à la crème		18.20
- au pesto		17.40
- à la tomate		17.90
- carbonara (oignons / lardons (CH))		19.30
<i>Avec les pâtes carbonara, si vous désirez un jaune d'œuf</i>		+ 0.50



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

16.80

16.00





Penne Rigate sans gluten

à la tomate al pesto

16.80



16.00

Les poissons et crustacés

<i>Filets de perche à la meunière</i>	120 gr	28.90
<i>pommes nature ou pommes frites</i>	180 gr	40.00
<i>Filets de palée du lac à la meunière (selon arrivage)</i>	120 gr	23.60
<i>pommes nature ou pommes frites</i>	180 gr	34.50
<i>Filets de palée du lac pochés à la neuchâteloise (selon arrivage)</i>		36.00
<i>sauce vin blanc aux perles d'oignons et câpres</i>		
<i>feuilles d'épinard et riz</i>		
 <i>Médailles de saumon d'Ecosse et crevettes géantes sautées</i>		39.00
<i>sur risotto safrané, coulis de tomates au basilic</i>		
 <i>Crevettes géantes Costa Brava / au curry / sauce aigre-douce</i>	150 gr	40.50
<i>pommes nature / riz créole / riz thaïlandais</i>	200 gr	45.50

Provenance des poissons : perche (EE) / palée (lac NE) / saumon (Eco) / crevette (Nor) / crevette géante (Viet)

Les viandes et volailles

<i>Saucisson neuchâtelois sur lentilles vertes à la crème (CH)</i>		28.70
<i>gratin dauphinois</i>		
<i>Escalope viennoise aux aïelles et tomate aux herbes</i>	- de porc (CH)	28.70
<i>pommes persillées ou pommes frites</i>	- de veau (CH)	37.70
 <i>Emincé de blanc de poulet à la sauce curry et aux légumes (H)</i>		26.50
<i>krœpœk / riz thaïlandais</i>		
 <i>Emincé de blanc de poulet aux légumes à l'aigre-doux (H)</i>		26.20
<i>riz thaïlandais</i>		
<i>Emincé de veau aux champignons à la crème (CH)</i>		39.80
<i>rösti dorés</i>		
<i>Magret de canard glacé au miel d'acacia (F)</i>		38.80
<i>sauce à l'orange au gingembre</i>		
<i>pommes Lorette / asperges vertes</i>		
<i>Tournedos Rossini (sauce truffes et foie gras) (Angus – Irl.)</i>		49.50
<i>pommes Lorette / petits légumes</i>		

Les steaks

<i>Steak de bœuf sauté (CH/A)</i>	150 gr	35.70
	200 gr	40.00
	250 gr	43.70
<i>Tournedos sauté (Angus – Irl.)</i>	150 gr	47.00

Les sauces au choix sauce poivre vert – sauce à l'échalote ou beurre maison
nature, sans sauce – réduction 2.00

Les garnitures au choix pommes frites – pommes Lorette ou gratin dauphinois

<u>Suppléments pour</u>	<i>sauce aux champignons à la crème</i>	suppl.	+ 4.30
	<i>sauce morilles à la crème</i>	suppl.	+ 5.80
	<i>garniture de légumes</i>	suppl.	+ 4.00

Menu Végétarien

Salade printanière aux asperges vertes

*huile de noix
champignons tièdes*

*

La polenta gratinée

*fine ratatouille / Gruyère
coulis de tomate au basilic / légumes*

*

Le fondant Suchard

crème anglaise

38.00

Menu Sympa

Le saumon d'Ecosse

*carpaccio / mariné / tartare
toasts briochés*

*

Le magret de canard glacé au miel d'acacia

*sauce à l'orange au gingembre
pommes Lorette / asperges vertes*

*

La crème brûlée à l'ancienne

glace vanille

55.50

*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): +8.20

Menu Printanier

La salade de dents de lion

croûtons - lardons - œufs

*

La noix de Saint-Jacques

et l'escalope de saumon

riz venere

crème d'asperges à l'ail d'ours / asperges

*

Le magret de canard glacé au miel d'acacia

sauce à l'orange au gingembre

pommes Lorette / asperges vertes

*

La variation de fraises

*parfait glacé maison / mousse de fraises /
fraises marinées / crumble aux noisettes / fraise*

3 plats avec salade : 53.00

3 plats avec poisson : supplément 5.00

4 plats menu complet : 70.00

Menu du Terroir Neuchâtelois

Le saucisson neuchâtelois

sur lentilles vertes à la crème

gratin dauphinois

*

Les filets de palée du lac

à la neuchâteloise

sauce vin blanc / perles d'oignons / câpres

riz / feuilles d'épinard

*

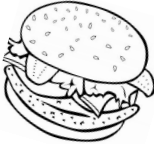
Le sabayon glacé à l'absinthe

mousse de fraises




croustillant au sésame

52.00







Les Burgers

<i>Hamburger</i> (bœuf – CH) garni de salades salade, tomates, mayonnaise, pommes frites		19.60
<i>Swissburger</i> (bœuf-CH) garni de salades salade, tomates, fromage Gruyère, mayonnaise, pommes frites		20.70
<i>Neuenburger</i> (bœuf-CH) garni de salades salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites		20.70
<i>Neuenburger XL</i> (bœuf-CH) garni de salades salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites + un œuf au plat		22.00

Les plats végétariens

 <i>Gratin dauphinois et fine ratatouille</i>	19.50	
 <i>Fricassée de légumes à l'aigre-doux en bordure de riz parfumé</i>	19.50	
<i>Mini rouleaux de printemps</i> sur fricassée de légumes à l'aigre-doux et riz parfumé	20.20	
 <i>Triangles de polenta gratinés au Gruyère et fine ratatouille</i> accompagnés de coulis de tomates au basilic	19.50	
<i>Nouilles frisées maison à la niçoise</i> légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olives	14.90	20.00

Les farineux (en suppléments)

 <i>Portion de pommes frites</i>	8.90
 <i>Supplément de pommes frites</i>	4.70
 <i>Supplément de gratin dauphinois</i>	4.50
 <i>Supplément de pommes nature</i>	3.50
 <i>Supplément de rösti (= petite portion)</i>	5.00
 <i>Supplément de riz créole ou de riz thaïlandais</i>	2.50
<i>Le remplacement du farineux par des röstis engendre une majoration de prix,</i>	+ 2.00

Les Pizze

également à l'emporter – réduction de Frs. 3.00

servies de 11h30 à 14h00 et de 18h30 à 23h





	MARGHERITA tomates, mozzarella, origan	16.70
	NAPOLI tomates, mozzarella, anchois	16.90
	PROSCIUTTO tomates, mozzarella, jambon de devant, origan	20.40
	CAPRICCIOSA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, artichauts	20.90
	AIOLO tomates, mozzarella, ail, persil, origan	16.70
	QUATTRO STAGIONI tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, artichauts, salami	21.20
	CONTADINA tomates, mozzarella, poivrons, salami piquant, thon, olives	20.40
	CALABRESE tomates, mozzarella, salami piquant, olives	20.40
	ITALIA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, olives, artichauts, salami	22.20
	MAISON DES HALLES tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, origan, thon	20.90

LA PIZZA DE SAISON

tomate, mozzarella, asperges, jambon cru des Grisons, olives, roquette



27.20

	CALZONE RIPIENO (pizza fermée) tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, œuf, salami	21.40
	GORGONZOLA tomates, mozzarella, gorgonzola	19.60
	TROIS FROMAGES tomates, mozzarella, gorgonzola, Gruyère	19.90
	HAWAII tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas, crevettes, curry	22.00
	RATATOUILLE ET ARTICHAUTS tomates, mozzarella, ratatouille, artichauts, olives	20.20
	JAMBON CRU DES GRISONS tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons	21.10
	MERGUEZ tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons	20.70
	SALMONE tomates, mozzarella, saumon, saumon fumé, olives, câpres, oignons	25.30
	CREVETTES tomates, mozzarella, olives, crevettes roses, crevettes géantes (3 pièces)	26.50
	CAPRESE tomates, mozzarella, tomates fraîches et basilic	18.30
	supplément de crevettes roses	5.50
	supplément de jambon cru des Grisons	5.50

Provenances : jambon de devant = épaule (CH), salami (CH), salami piquant (Italie), merguez (CH), saumon (Ecosse), crevettes (Nor), crevettes géantes (Viet), thon (Tha/ Idn)