



Edition OCTOBRE 2020

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 à la courge*  
gelée de groseilles au sureau  
chutney de pommes Gala  
courge confite

*Les triangles de polenta gratinés au Gruyère*  
sur fricassée niçoise  
coulis de tomates au basilic

*Le strouzel tiède aux pommes viennois*  
glace vanille

40.30

## 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  
ragoût de prunes tiède  
croustillant au sésame

54.50

## Menu « Chasseur »

*Le parfait à la courge*  
et jambon cru de chevreuil

*La crème de potiron*  
quenelles de gibier aux pistaches

*Le suprême de faisan poêlé*  
sur risotto aux truffes noires d'automne

*La selle de chevreuil « Les Halles »*  
spätzli maison / choux rouges / marrons  
airelles / courge confite

ou  
*Les noisettes de chevreuil chasseur*  
spätzli maison / choux rouges / marrons  
poire pochée aux airelles

*Le parfait glacé aux marrons*  
vermicelles / ragoût de prunes tiède à la prune distillée

Menu 3 plats, dont la crème de courge :

- avec la selle de chevreuil : 66.00
- avec les noisettes de chevreuil : 62.00

Menu 4 plats : + 13.80









Menu 5 plats : + 13.80



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


# 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
 <b>Sauces à salades au choix</b> : française – italienne ou balsamique		
	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>Salade de doucette</b> aux croûtons, lardons (CH), œufs	13.80	18.80
 <b>Bol de salades de nos campagnes</b> avec œufs, fromage Gruyère et croûtons		20.50
 <b>Salade caprese Bufala</b>  tomate avec mozzarella de bufflonne vinaigre balsamique	14.30	19.90
 <b>Tartare de bœuf (CH)</b> toasts briochés <u>ou</u> petite portion de pommes frites	70 gr 20.10	140 gr 32.60
 <b>Jambon cru des Grisons garni (CH)</b>	70 gr 14.70	120 gr 21.70
<b>Saumon frais mariné maison (Gravad Lax) (ECO)</b> sauce moutarde à l'aneth et toasts briochés	80 gr 18.80	120 gr 26.30
<b>Saumon fumé d'Ecosse (qualité supérieure)</b> cottage cheese au raifort et toasts briochés	80 gr 19.90	120 gr 27.90
<b>Foie gras de canard « Maison des Halles » (F)</b> confit de figues et toasts briochés	28.70	

# Les potages maison

<b>Minestrone tessinoise</b>	9.20
  <b>Fleurette de tomate au basilic</b>	8.70
<b>Crème de courge / quenelles de gibier aux pistaches</b>	9.80

 **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

	Entrée	Plat
 Risotto aux champignons	16.80	23.90
 Risotto aux légumes	15.40	20.50
 Risotto aux truffes noires d'été	21.20	30.20
Nouilles frisées maison forestière aux mélanges de champignons à la crème	17.80	25.80
 Nouilles frisées maison à la niçoise légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olives	15.70	22.80
Spaghetti		
- à la tomate		16.40
- au pesto		15.90
- carbonara (oignons / lardons (CH))		18.50
Tortellini à la viande		
- à la crème		18.40
- au pesto		17.60
- à la tomate		18.10
- carbonara (oignons / lardons (CH))		19.70
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	 Penne Rigate sans gluten
à la tomate	à la tomate
al pesto	al pesto
17.00	17.00
16.50	16.50

## Les poissons

Filets de perche à la meunière	120 gr	28.70
pommes nature <u>ou</u> pommes frites	180 gr	39.90
Filets de palée du lac à la meunière (ou féra suisse, selon arrivage)	120 gr	24.80
pommes nature <u>ou</u> pommes frites	180 gr	35.40
Filets de palée du lac pochés à la neuchâteloise (ou féra suisse, selon arrivage)		37.00
sauce vin blanc aux perles d'oignons et câpres feuilles d'épinard et riz		

Provenance des poissons : perche (EE) / palée (lac NE) ou féra (CH)





**Durant la période de la chasse, l'offre de poissons et crustacés est réduite.**

**Pour les amateurs de fruits de mer et de poissons,  
les spécialités seront de retour en novembre !**

# Les viandes et volailles

---

<i>Saucisson neuchâtelois des Ponts-de-Martel</i>		29.00
<i>sur lentilles vertes à la crème (CH)</i>		
<i>sauce pinot noir</i>		
<i>gratin dauphinois</i>		
<i>Escalope viennoise aux aïelles et tomate aux herbes</i>	- de porc (CH)	28.20
<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>		26.80
<i>kroepoek / riz thaïlandais</i>		
 <i>Emincé de blanc de poulet aux légumes à l'aigre-doux (H)</i>		26.50
<i>riz thaïlandais</i>		
<i>Emincé de veau aux champignons à la crème (CH)</i>		40.00
<i>rösti dorés / légumes</i>		
<i>Tournedos Rossini (sauce truffes et foie gras) (Angus – Irl.)</i>		49.70
<i>pommes Lorette / petits légumes</i>		


# Les steaks

---

<i>Steak de bœuf sauté (CH/A)</i>		150 gr	35.90
<i>garni de légumes / farineux au choix</i>		200 gr	40.50
		250 gr	44.00
<i>Tournedos sauté (Angus – Irl.)</i>		160 gr	47.50
<i>garni de légumes / farineux au choix</i>			
<u>Les sauces au choix</u>	<i>sauce poivre vert – sauce à l'échalote ou beurre maison</i>		
	<i>nature, sans sauce – réduction 2.00</i>		
<u>Suppléments pour</u>	<i>sauce aux champignons à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 4.30
	<i>sauce morilles à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 5.80
<u>Les farineux au choix</u>	<i>pommes frites – pommes Lorette ou gratin dauphinois</i>		
<u>Supplément pour</u>	<i>garniture de légumes</i>	<i>suppl.</i>	+ 4.00




## Les Burgers

---

<b>Hamburger</b> (bœuf – CH) garni de salades salade, tomates, mayonnaise, pommes frites		20.00
<b>Swissburger</b> (bœuf-CH) garni de salades salade, tomates, fromage Gruyère, mayonnaise, pommes frites		21.00
<b>Neuenburger</b> (bœuf-CH) garni de salades salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites		21.30
<b>Neuenburger XL</b> (bœuf-CH) garni de salades salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites + un œuf au plat		22.50







## Les plats 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> sur fricassée de légumes à l'aigre-doux et riz parfumé	20.60	
 <b>Triangles de polenta gratinés au Gruyère et fine ratatouille</b> accompagnés de coulis de tomates au basilic	19.90	
<b>Nouilles frisées maison à la niçoise</b> légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olives	15.70	22.80

## 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	3.50
 Supplément de rösti (= garniture)	5.00
 Supplément de riz créole ou de riz thaïlandais	2.50
Supplément de nouilles frisées maison	4.00
Le remplacement du farineux par des röstis engendre une majoration de prix,	+ 2.00

# Les Pizze

également à l'emporter – réduction de Frs. 3.00

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

 <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>CAPRICCIOSA</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, artichauts	21.20
 <b>AIOLO</b> tomates, mozzarella, ail, persil, origan	16.80
<b>QUATTRO STAGIONI</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, 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, olives, artichauts, salami	22.30
<hr/>	
<b>PIZZA DE SAISON : PIZZA FORESTIERE</b> tomates, mozzarella, mélange de champignons, lardons, oeuf	23.50
<b>PIZZA STYLE ALSACIEN</b> crème acidulée, lardons, oignons, Gruyère râpé, origan	20.50
<hr/>	
<b>MAISON DES HALLES</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, origan, thon	21.30
<b>CALZONE RIPIENO (pizza fermée)</b> tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, 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>CREVETTES</b> tomates, mozzarella, crevettes roses, olives, tomates fraîches	23.50
 <b>CAPRESE</b> tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic, mozzarella de bufflonne	18.90
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), crevettes roses (Nor), thon (Tha/ Idn), lardons (CH)