

# MAISON DES HALLES

N e u c h â t e l



*Place des Halles 2*

accès par la Terrasse de la Maison des Halles  
ou par l'intérieur du Café

- *spécialités de poissons, cuisine allégée avec touche méditerranéenne*
- *vins typiques de Neuchâtel, d'Autriche et d'Italie*
- *tous les vins également servis au verre*
- *ouvert à midi et le soir, du mardi au samedi*
- *le restaurant se compose de trois salons :*

*Edition janvier 2012*

*(sous réserve de modifications)*

*« Salon Vitré »*

*style tendance  
tables et chaises hautes  
table pour solos face à  
la grande terrasse*

*« Le Milieu »*

*discret, un peu à l'écart  
7 personnes au max.  
table et chaises hautes*

*« Salon Fleury »*

*salon retiré avec vue sur  
la rue du même nom  
max. 16 personnes*

## *Nos Salades et Entrées*

---

### *L'idée du Chef pour accompagner votre apéritif*

#### *Les canapés Terre & Mer*

*(saumon - tartare de bœuf - foie gras - crevettes) par portion 12.80*

*La salade Caprese 11.80*

*La salade doucette aux croûtons, lardons et œufs 11.80*

*Le carpaccio de noix de Saint-Jacques à l'huile d'olive extra vierge  
accompagné de spaghetti noirs et crevette géante sautée tiède 18.50*

*L'éventail de thon rouge mariné minute au poivre noir  
et son bouquet de salades et vinaigre balsamique 19.50*

*Le trio de saumon d'Ecosse  
sur pommes de terre tièdes 20.30*

*Le tartare de bœuf et toasts briochés 20.00*

*La terrine de foie gras « Maison des Halles »  
accompagnée de confit de figues 28.30*

## *Nos Potages*

---

*La crème de curry au lait de noix de coco  
et cubes de saumon pochés, les pappadums 10.50*

*La bouillabaisse neuchâteloise  
poissons du lac en fond safrané et croûtons à l'ail 13.80*

## *Nos Entrées Chaudes*

---

*Les escargots gratinés en noir et blanc, petite salade mêlée 6 pièces 16.00*

*Le gâteau de perches à l'écrasée de pommes de terre  
et confit de tomate au basilic 22.50*



## *Nos Délices du Lac et de la Mer*

---

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Les noix de Saint-Jacques</i>		
<i>aux haricots coco et truffes noires d'été</i>	<b>27.00</b>	<b>39.50</b>
<i>et sa vinaigrette</i>	<b>11.20</b>	
	<i>- en dégustation (1 pce)</i>	
<i>Les filets de palée du lac sautés aux amandes</i>		
<i>garnis de légumes du marché</i>	<b>21.20</b>	<b>32.30</b>
<i>Le filet d'omble chevalier poché à l'orange</i>		
<i>et poivre rose</i>	<b>24.50</b>	<b>36.00</b>
<i>La saltimbocca de saumon d'Écosse (sauge et jambon cru)</i>		
<i>sur risotto safrané et sauce marsala</i>	<b>24.00</b>	<b>35.20</b>
<i>Le mille-feuille au sésame noir et filet de dorade royale</i>		
<i>à la mousseline de betteraves rouges et son coulis</i>		<b>38.00</b>
<i>Les crevettes géantes « tandoori »</i>	<b>3 pces</b>	<b>25.80</b>
<i>sur mousseline de carottes</i>	<b>5 pces</b>	<b>38.80</b>

## *Nos Viandes et Volaille*

---

<i>Le filet mignon de porc rôti entier</i>		
<i>sur pâte feuilletée aux pommes de terre et fine ratatouille</i>		
<i>La sauce pinot noir</i>		<b>37.20</b>
<i>L'alliance de magret de canard aux cinq épices et son foie poêlé</i>		
<i>Les muffins de maïs et choux rouges</i>		
<i>La sauce au porto et gingembre</i>		<b>39.50</b>
<i>Le cœur de filet de bœuf « Black Angus – Irlande »</i>		
<i>sur « Serwiettenknödel » et sauce morilles à la crème</i>		<b>47.50</b>

# Nos Menus

---

## Terre et Mer

*Le thon rouge mariné minute  
au poivre noir*

*Le bouquet de salades*

\*

*Le foie de canard à l'éventail de mangue*

*Les choux rouges et muffin de maïs*

*La sauce au gingembre*

\*

*La noix de Saint-Jacques*

*aux haricots coco*

*et truffes noires d'été*

\*

*Le cœur de filet de bœuf*

*sur « Serwiettenknödel »*

*La sauce aux morilles*

\*

*Le parfait glacé au fruit de la passion*

*Menu complet - 84.00*

*sans le foie de canard - 68.00*

*Supplément pour assiette de fromages  
servie avec la moutarde de figues piquante - 12.00*

## De la Mer

*Le carpaccio de noix de Saint-Jacques  
accompagné de spaghetti noirs*

*La crevette géante sautée tiède*

\*

*La crème de curry*

*au lait de noix de coco*

*et cubes de saumon pochés*

\*

*Le mille-feuille au sésame noir*

*et filet de dorade royale*

*La mousseline de betteraves rouges*

*et son coulis*

\*

*Le trio de chocolat « Black & White »*

*Menu complet - 68.00*

*sans la crème de curry - 57.00*

*Les provenances :*

*Poissons - selon arrivage, sur demande*

*bœuf, porc - Suisse & Irlande / canard, foie de canard - France*

# *Nos Douceurs et Fromages*

---

<i>L'assiette de fromages servie avec la moutarde de figues piquante</i>	<i>12.00</i>
<i>La crème brûlée à l'ancienne</i>	<i>11.50</i>
<i>La tarte Tatin tiède accompagnée de glace vanille (12-15 min.)</i>	<i>12.70</i>
<i>Le cho-cho-chocolat « Black &amp; White » Trio de chocolats</i>	<i>12.00</i>
<i>Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe accompagné de sa mousse de baies des bois</i>	<i>12.50</i>
<i>Le parfait glacé au fruit de la passion et son gâteau tiède</i>	<i>12.00</i>
<i>Le fondant Suchard tiède (12-15 min.) accompagné de la crème anglaise</i>	<i>11.50</i>

*Envie d'une douceur glacée ?  
Notre carte des glaces est à votre disposition.*