



AU REZ-DE-CHAUSSEE








- restaurant au cœur de la vieille ville avec grande terrasse ombragée
- mets de saison, pizza et pâtes
- grand choix de poissons et de fruits de mer
- restauration chaude de 11h30 à 23h
- ouvert du mardi au dimanche, de février à début janvier

LE BAR




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

édition janvier 2012
(sous réserve de modification durant l'année)


Les entrées froides et salades

 Salade mêlée (en accompagnement Frs. 6.30)		10.30
 Salade verte (en accompagnement Frs. 5.60)		8.10
 Grande salade mêlée avec œuf		17.10
 <u>Sauces à salades au choix : française – italienne ou balsamique</u>		
	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Salade doucette aux croûtons, lardons (CH) et œuf	11.80	17.70
 Bol de salades de nos campagnes avec œufs, fromage et croûtons		19.60
 Salade Caprese tomates et mozzarella au basilic	11.80	18.10
Tartare de bœuf (CH) toasts briochés OU petite portion de pommes frites	65gr 18.50	130gr 30.30
 Jambon cru des Grisons garni (CH)	70gr 15.60	120gr 22.80
Saumon frais mariné maison (Gravad Lax) (ECO) sauce moutarde à l'aneth et toasts briochés	80gr 16.50	120gr 24.10
Saumon fumé d'Ecosse (qualité supérieure) cottage cheese au raifort et toasts briochés	80gr 18.00	120gr 26.10
Duo de saumon frais mariné maison (Gravad Lax) (ECO) et saumon fumé d'Ecosse (qualité supérieure) sauce moutarde à l'aneth et toasts briochés	80gr 17.50	
Foie gras de canard « Maison des Halles » (F) confit de figues et toasts briochés		28.30

Les potages maison

 Minestrone tessinoise		8.20
Fleurette de tomate au basilic		8.00
 Soupe hongroise (bœuf-CH)		9.30
 Soupe de curry au lait de coco et crevettes		10.20






 mets végétariens

 mets sans gluten








Régime sans gluten :

- du pain sans gluten est à disposition sur demande (délai de prép. 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 ou du lard.


Les pâtes et risotti maison

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
 Risotto aux champignons des bois	16.00	23.00
 Risotto aux légumes	14.10	19.30
 Risotto aux truffes noires d'été	20.60	29.90
Nouilles frisées maison au saumon <i>(cubes de saumon poché et julienne de saumon fumé)</i>	17.50	26.50
 Nouilles frisées maison « Niçoise » <i>(légumes, huile d'olives, olives et basilic)</i>	14.10	20.10
 Nouilles frisées maison à la crème de truffes noires d'été	21.10	30.90



Les poissons et crustacés

 Filets de perches à la meunière <i>pommes nature ou pommes frites</i>	120 gr	26.90
<i>pour les personnes allergiques, possibilité de préparation sans farine</i>	180 gr	38.10
 Filets de palée du lac à la meunière <i>pommes nature ou pommes frites</i>	120 gr	20.10
<i>pour les personnes allergiques, possibilité de préparation sans farine</i>	180 gr	30.50
Filets de palée du lac à la neuchâteloise <i>riz créole</i>		31.20
 Cubes de saumon d'Ecosse sautés <i>aux germes de soja et bambou, sauce tandoori et riz thaïlandais</i>		34.50
 Filets de dorade royale sauté à peau <i>sur fricassée de légumes parfumée au pesto</i> <i>à l'aceto balsamico et pommes nature</i>		35.80
Trianon de poissons (perches, palée et dorade royale) <i>feuilles d'épinards à l'échalote et pommes nature</i>		35.30
 Crevettes géantes Costa Brava (tomatées et épicées) <i>pommes nature ou riz créole</i>	150gr	38.80
	200gr	44.80
 Crevettes géantes à la sauce curry <i>riz parfumé</i>	150gr	38.80
	200gr	44.80
 Crevettes géantes aux légumes à l'aigre-doux <i>riz parfumé</i>	150gr	38.80
	200gr	44.80



Les spaghetti et tortellini

Spaghetti	 à la tomate	15.80
	al pesto	15.30
	bolognese (bœuf – CH)	18.20
Tortellini à la viande	à la crème	18.80
	al pesto	18.00
	à la tomate	18.50

Les plats végétariens

 Gratin dauphinois et fine ratatouille	18.30
 Fricassée de légumes à l'aigre-doux en bordure de riz parfumé	18.50
Mini rouleaux de printemps <i>sur fricassée de légumes à l'aigre-doux et son riz parfumé</i>	19.50
Triangles de polenta gratinés au Gruyère <i>accompagnés de coulis de tomates au basilic</i>	18.10

Les viandes et volailles

Saucisson neuchâtelois sur lentilles vertes à la crème (CH) <i>gratin dauphinois</i>	27.10
Escalope viennoise aux aïrelles <i>pommes persillées ou pommes frites</i>	- de porc (CH) 27.30 - de veau (CH) 37.50
Emincé de veau aux champignons des bois (CH) <i>rösti dorés</i>	38.50
 Emincé de blanc de poulet « Madras style » (H) <i>kroepoek et riz thaïlandais</i>	24.50
 Emincé de blanc de poulet aux légumes à l'aigre-doux (H) <i>riz thaïlandais</i>	25.20
Médallions de filet mignon de porc poêlés (CH) <i>sur risotto aux truffes noires d'été sauce vin rouge</i>	37.20
Magret de canard mariné aux 5 épices (parfums d'Asie) (F) <i>légumes à la sauce aigre-douce et riz thaïlandais</i>	36.80
Tournedos Rossini (sauce truffes et foie gras) (Angus – Irl.) <i>pommes Lorette et petits légumes</i>	47.50



MENU SYMPA

Le saumon frais mariné
La sauce moutarde à l'aneth
Les toasts briochés et beurre

*

Le magret de canard mariné aux cinq épices

Les légumes à la sauce aigre-douce

Le riz thaïlandais

*

La crème brûlée à l'ancienne

51.00



MENU DU TERROIR NEUCHATELOIS

Le saucisson neuchâtelois
sur lentilles vertes à la crème

Le gratin dauphinois

*

Les filets de palée du lac pochés
et sauce traditionnelle

Le riz créole

Les feuilles d'épinard à l'échalote

*

Le sabayon glacé parfumé à l'absinthe

La mousse de baies des bois

49.00



MENU DU PECHEUR

Les rosaces de saumon fumé et mariné
Les toasts briochés et beurre

*

Le filet de palée du lac à la neuchâteloise

*

Le filet de dorade royale
et les crevettes géantes
sur fricassée de légumes
à l'aceto balsamico

Les pommes vapeur

*

Le trianon de douceurs
(*mousse de baies des bois, crème brûlée
et sorbet prune à la prune distillée*)

Menu complet : 65.50

Menu sans filet de palée : 51.50

*Possibilité de remplacer le dessert par une assiette de fromages.
Assiette de fromages en plus du dessert : 10.70 suppl.*

Nos steaks

Steak de bœuf (CH)	150 gr	36.00
	200 gr	40.50
	250 gr	43.50
Tournedos sauté (Angus – Irl.)	150 gr	44.50



Conseil sans gluten :

Steak ou tournedos, beurre aux fines herbes, pommes frites ou gratin dauphinois

Les sauces au choix *sauce poivre vert – sauce à l'échalote ou beurre maison nature, sans sauce – réduction 2.-*

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

Suppléments pour	sauce champignons à la crème	<i>suppl.</i> + 3.60
	sauce morilles à la crème	<i>suppl.</i> + 5.80
	garniture de légumes	<i>suppl.</i> + 3.90

Le coin « minceur »



Blanc de poulet vapeur (H) (<i>env. 10-15 min.</i>)	
- sur sauce curry aux légumes et riz thaïlandais	22.30
- sur coulis de tomates au basilic et huile d'olive, pommes vapeur	22.80



Blanc de poulet sauté sur fricassée de légumes (H)	22.80
<i>pommes nature (env. 10-15 min.)</i>	



Filets de saumon pochés au citron (ECO)	30.30
<i>pommes vapeur et pétales de tomates</i>	



Filets de palée du lac vapeur sur Golden Delicious (CH) et jus de pommes	29.80
<i>pommes vapeur</i>	

Les farineux (*suppléments*)



Portion de pommes frites	8.50
--------------------------	------



Supplément de pommes frites	4.40
-----------------------------	------



Supplément de gratin dauphinois	4.40
---------------------------------	------



Supplément de pommes nature	3.30
-----------------------------	------



Supplément de rösti bernoise (= <i>petite portion</i>)	5.00
---	------



Supplément de riz créole ou de riz thaïlandais	2.50
--	------

Supplément de nouilles frisées maison au beurre	3.00
---	------

Le remplacement du farineux par des rösti engendre une majoration de prix.



mets végétariens



mets sans gluten

Pizze

également à l'emporter – réduction Frs. 3.00

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

	MARGHERITA tomates, mozzarella, origan	16.00
	NAPOLI tomates, mozzarella, anchois	16.30
	PROSCIUTTO tomates, mozzarella, jambon de devant, origan	19.50
	CAPRICCIOSA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, artichauts	20.10
	AIOLO tomates, mozzarella, ail, persil, origan	16.00
	FRUTTI DI MARE tomates, mozzarella, fruits de mer	20.00
	QUATTRO STAGIONI tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, artichauts, salami	20.30
	CONTADINA tomates, mozzarella, poivrons, salami piquant, thon, olives	20.00
	CALABRESE tomates, mozzarella, salami piquant, olives	19.50
	PIZZA ITALIA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, olives, artichauts, salami	21.60
	«MAISON DES HALLES» tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, origan, thon	20.30
	CALZONE RIPIENO (pizza fermée) tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons, œuf, salami	20.40
	GORGONZOLA tomates, mozzarella, gorgonzola	18.90
	TROIS FROMAGES tomates, mozzarella, gorgonzola, Gruyère	19.10
	HAWAII tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas, crevettes, curry	21.00
	RATATOUILLE ET ARTICHAUTS tomates, mozzarella, ratatouille, artichauts, olives	19.30
	JAMBON CRU DES GRISONS tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons	20.10
	MERGUEZ tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons	19.80
	SALMONE tomates, mozzarella, saumon, saumon fumé, olives, câpres, oignons	24.10
	FORESTIERE tomates, mozzarella, champignons des bois aux fines herbes	20.10
	PIZZA AUX CREVETTES tomates, mozzarella, olives, crevettes, crevettes géantes (3 pièces)	25.70
	PIZZA CAPRESE tomates, mozzarella, tomates fraîches et basilic	17.50
	supplément de crevettes	5.10
	supplément de jambon cru des Grisons	5.10

Provenances : jambon de devant = épaule (CH), salami (CH), salami piquant (Italie)



mets végétariens



mets sans gluten