



Edition NOVEMBRE 2022

sous réserve de modification

au rez-de-chaussée

- restaurant au cœur de la vieille ville
- grande terrasse ombragée
- spécialités de poissons
- plats de viande, mets de saison
- pizza et pâtes maison
- restauration chaude de 11h30 à 23h
- ouvert du mercredi au dimanche.

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

La crème de courge

et sa brunoise

*

Les triangles de polenta gratinés au Gruyère

sur fine ratatouille

coulis de tomates au basilic

*

Le stroudel de pommes tiède maison

glace vanille

38.00



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 aux baies des bois

croustillant au sésame

56.00

Le Menu du Moment

Le saumon frais mariné maison

sauce moutarde à l'aneth

toasts briochés

*

Les médaillons de veau sautés

risotto aux pignons grillés

sauce crémeuse aux champignons

petits légumes

*

Le tiramisu glacé

ragoût de prune 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) : + 13.00

Petite assiette (4 sortes) : + 8.50


Les entrées froides et salades

	Salade mêlée (en accompagnement Frs. 6.70) 	11.50
	Salade verte (en accompagnement Frs. 6.20) 	9.40
	<u>Sauces à salades au choix</u> : française – italienne ou balsamique	
	Bol de salades de nos campagnes <i>avec œufs, fromage Gruyère et croûtons</i>	21.00
	Salade doucette aux croûtons, lardons (CH) et œufs	Entrée 14.50 Plat 19.50
	Salade caprese Bufala <i>tomate avec mozzarella de bufflonne huile d'olive - basilic</i>	14.80 20.50
	Tartare de bœuf (CH) <i>toasts briochés <u>ou</u> petite portion de pommes frites</i>	70 gr 140 gr 20.40 33.00
	Saumon frais mariné maison (Gravad Lax) (ECO) <i>sauce moutarde à l'aneth toasts briochés</i>	80 gr 120 gr 19.20 26.70
	Saumon fumé d'Ecosse (qualité supérieure) <i>cottage cheese au raifort toasts briochés</i>	80 gr 120 gr 20.40 28.40
	Foie gras de canard « Maison des Halles » (F) <i>confit de figues et toasts briochés</i>	28.70

Les potages maison

	Fleurette de tomate au basilic (si désiré sans crème = )	9.00
	Minestrone tessinoise	9.50
	Crème de potiron et ses quenelles de gibier aux pistaches sans quenelles	11.00 9.50

 **mets végétariens**

 **mets sans gluten**
(peut contenir des traces de 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
 Risotto aux champignons	18.00	25.20
 Risotto aux légumes	16.10	21.20
 Risotto aux truffes noires d'été	21.50	30.50
Nouilles frisées maison au saumon d'Ecosse <i>à la sauce vin blanc, cubes de saumon poché et julienne de saumon fumé petits légumes</i>	20.80	29.30
Nouilles frisées maison aux champignons à la crème	18.50	26.70
 Nouilles frisées maison à la niçoise <i>légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olive</i>	16.20	23.30
Spaghetti		
 - à la tomate		16.70
 - au pesto		16.20
- carbonara (oignons / lardons (CH))		18.80
Avec les pâtes carbonara, si vous désirez un jaune d'œuf		+ 0.80

Les pâtes sans gluten

(produit importé d'Italie à base de farines de maïs, de riz et de pois chiches) (cuisson à la minute, env.15 min)



 **Spaghetti sans gluten**
à la tomate al pesto
17.30 16.80

 **Penne Rigate sans gluten**
à la tomate al pesto
17.30 16.80

Les poissons

Filets de perche à la meunière (EE)	120 gr	29.20
<i>pommes nature <u>ou</u> pommes frites</i>	180 gr	40.70
Filets de palée du lac à la meunière (lac de Neuchâtel)	120 gr	27.50
<i>pommes nature <u>ou</u> pommes frites</i>	180 gr	38.00
Filets de palée du lac pochés à la neuchâteloise (lac de Neuchâtel)		39.20
<i>sauce vin blanc aux perles d'oignons et câpres feuilles d'épinard et riz</i>		
Escalope(s) de saumon d'Ecosse sautée(s)	Entrée	Plat
<i>sur lit de feuilles d'épinard à la nage de moules safranée et crevettes roses pommes nature ou riz créole</i>	27.00	41.00

Les plats principaux

Saucisson neuchâtelois des Ponts-de-Martel sur lentilles vertes à la crème (CH)		30.00
<i>sauce pinot noir</i>		
<i>gratin dauphinois</i>		
Escalope viennoise aux aïelles et tomate aux herbes	- de porc (CH)	29.50
<i>pommes persillées <u>ou</u> pommes frites</i>	- de veau (CH)	38.50
 Emincé de blanc de poulet à la sauce curry et aux légumes (CH)		28.70
<i>kroepoek / riz thaïlandais</i>		
 Emincé de blanc de poulet aux légumes à la sauce aigre-douce (CH)		28.30
<i>riz thaïlandais</i>		
Emincé de veau aux champignons à la crème (CH)		42.00
<i>rösti dorés / légumes</i>		
Tournedos Rossini (sauce truffes et foie gras) (Angus – Irl.)		52.00
<i>pommes Lorette / petits légumes</i>		

Les steaks









Steak de bœuf sauté (CH - A)	150 gr	36.50
<i>garni de légumes / farineux et sauce au choix</i>	200 gr	41.00
	250 gr	45.00
Tournedos sauté (Angus – Irl.)	160 gr	49.00
<i>garni de légumes / farineux et sauce au choix</i>		

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 à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 4.60
	<i>sauce morilles à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 6.10
	<i>garniture de légumes</i>	<i>suppl.</i>	+ 4.30

Les farineux (en suppléments)

 Portion de pommes frites ✓	9.20
 Supplément de pommes frites ✓	5.00
 Supplément de gratin dauphinois	4.70
 Supplément de pommes nature (si désiré sans beurre = ✓)	3.70
 Supplément de rösti (= garniture)	5.20
 Supplément de riz créole ou de riz thaïlandais ✓	2.70
 Supplément tranches de polenta sautées	3.70
 Supplément pommes Lorette	4.70

Le remplacement du farineux par des röstis engendre une majoration de prix. + 2.20

Les Burgers (Angus Beef Burger 140gr - CH)

Hamburger garni de salades

salade, tomates, mayonnaise, pommes frites



21.00

Swissburger garni de salades

salade, tomates, fromage Gruyère, mayonnaise, pommes frites

22.00

Neuenburger garni de salades

salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites

22.20

Neuenburger XL garni de salades

*salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites
+ un œuf au plat*

23.50

Champi-Burger garni de salades

*sans pain avec mélange de champignons à la crème
nouilles frisées maison ou pommes frites*

23.50

Les végétariens



Gratin dauphinois et fine ratatouille

20.20



Fricassée de légumes à l'aigre-doux en bordure de riz parfumé

20.20



Mini rouleaux de printemps

sur fricassée de légumes à l'aigre-doux et riz parfumé

21.00



Triangles de polenta gratinés au Gruyère et fine ratatouille

accompagnés de coulis de tomate au basilic

20.30

Nouilles frisées maison à la niçoise

légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olive

Entrée Plat

16.20 23.30

Les Pizze

	MARGHERITA tomates, mozzarella, origan	17.20
	NAPOLI tomates, mozzarella, anchois, câpres	17.60
	PROSCIUTTO tomates, mozzarella, jambon de devant, origan	20.80
	PROSCIUTTO-FUNGHI tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan	20.80
	CAPRICCIOSA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts	21.50
	AIOLO tomates, mozzarella, ail, persil, origan	17.30
	QUATTRO STAGIONI tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts, salami	22.10
	CONTADINA tomates, mozzarella, poivrons, salami piquant, thon, olives	21.20
	CALABRESE tomates, mozzarella, salami piquant, olives	21.00
	ITALIA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, olives, artichauts, salami	22.60
	PIZZA DE SAISON tomate, mozzarella, moules, crevettes roses	25.00
		
	PIZZA FORESTIERE tomates, mozzarella, mélange de champignons, lardons, œuf	25.10
	MAISON DES HALLES tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan, thon	21.60
	CALZONE RIPIENO (pizza fermée) tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, œuf, salami	22.00
	GORGONZOLA tomates, mozzarella, gorgonzola	20.30
	TROIS FROMAGES tomates, mozzarella, gorgonzola, Gruyère	20.90
	HAWAII tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas, crevettes, curry	23.20
	RATATOUILLE ET ARTICHAUTS tomates, mozzarella, ratatouille, artichauts, olives	20.90
	JAMBON CRU DES GRISONS tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons	21.80
	MERGUEZ tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons	21.30
	SALMONE tomates, mozzarella, cubes de saumon et saumon fumé, olives, câpres, oignons	26.70
		
	CREVETTES tomates, mozzarella, crevettes roses, olives	23.50
	CAPRESE tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic, mozzarella de bufflonne	19.20
	supplément de jambon cru des Grisons	5.50
	supplément de crevettes roses	5.50

Provenances : jambon de devant = épaule (CH), salami (CH), salami piquant (Italie), merguez (CH), crevettes roses (Chili), thon (Tha/ Idn), moules (F), saumon (ECO), lardons (CH)