



Edition MARS 2023

sous réserve de modifications

AU REZ-DE-CHAUSSEE

- 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 22h, pizza jusqu'à 23h
- ouvert du mardi 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 salade doucette

aux croûtons et œuf

*

Les triangles de polenta gratinés au Gruyère

sur fine ratatouille

coulis de tomates au basilic

*

Le stroudel de pommes tiède maison

glace vanille

38.70



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

56.70

Le Menu du Moment

Les rosaces de saumon frais mariné maison

sauce moutarde à l'aneth

toasts briochés

*

Les médaillons de veau sautés

sauce crémeuse aux morilles

pommes Lorette

légumes de saison

*

Le tiramisu glacé

ragoût de prunes 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) : + 13.50

Petite assiette (4 sortes) : + 9.00

Les entrées froides et salades

	Salade mêlée (en accompagnement Frs. 6.90) 	12.10
	Salade verte (en accompagnement Frs. 6.40) 	10.10
	<u>Sauces à salades au choix</u> : française – italienne ou balsamique	
	Bol de salades de nos campagnes avec œufs, fromage Gruyère et croûtons	21.50
		Entrée Plat
	Salade doucette aux croûtons, lardons (CH) et œufs	14.80 19.90
	Salade César Eisberg, sauce César, croûtons, blanc de poulet (tiède) (CH), copeaux de Parmigiano Rigiano	15.50 22.70
	Salade caprese Bufala tomate avec mozzarella de bufflonne huile d'olive - basilic	15.20 21.10
	Tartare de bœuf (CH) toasts briochés <u>ou</u> petite portion de pommes frites	70 gr 140 gr 20.80 33.70
	Saumon frais mariné maison (Gravad Lax) (ECO) sauce moutarde à l'aneth toasts briochés	80 gr 120 gr 19.70 27.50
	Saumon fumé d'Ecosse (qualité supérieure) cottage cheese au raifort toasts briochés	80 gr 120 gr 20.80 29.00
	Foie gras de canard « Maison des Halles » (EU) confit de figues et toasts briochés	29.00

Les potages maison

	Fleurette de tomate au basilic (si désiré sans crème = )	9.30
	Minestrone tessinoise	9.80



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	18.40	25.50
 Risotto aux légumes	16.50	21.60
 Risotto aux truffes noires d'été	21.80	31.00
Nouilles frisées maison à la julienne de saumon fumé <i>à la sauce vin blanc, petits légumes</i>	20.90	29.70
Nouilles frisées maison aux champignons à la crème	18.70	27.00
 Nouilles frisées maison à la niçoise <i>légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olive</i>	16.40	23.70
Spaghetti		
 - à la tomate		17.20
 - au pesto		16.70
- carbonara (oignons / lardons (CH))		19.50
Avec les pâtes carbonara, si vous désirez un jaune d'œuf		+ 1.00

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	17.70
al pesto	17.30

 Penne Rigate sans gluten	
à la tomate	17.80
al pesto	17.30

Les poissons

Filets de perche à la meunière (EE)	120 gr	29.50
<i>pommes nature <u>ou</u> pommes frites</i>	180 gr	41.20
Filets de palée du lac à la meunière (lac de Neuchâtel)	120 gr	28.30
<i>pommes nature <u>ou</u> pommes frites</i>	180 gr	39.00
Filets de palée du lac pochés à la neuchâteloise (lac de Neuchâtel)		40.00
<i>sauce vin blanc aux perles d'oignons et câpres</i>		
<i>feuilles d'épinard et riz</i>		

Les plats principaux

Saucisson neuchâtelois des Ponts-de-Martel sur lentilles vertes à la crème (CH)		30.50
<i>sauce pinot noir</i>		
<i>gratin dauphinois</i>		
Escalope viennoise aux aïelles et tomate aux herbes	- de porc (CH)	30.00
<i>pommes persillées <u>ou</u> pommes frites</i>	- de veau (CH)	39.00
 Emincé de blanc de poulet à la sauce curry et aux légumes (CH)		29.10
<i>kroepoek / riz thaïlandais</i>		
 Emincé de blanc de poulet aux légumes à la sauce aigre-douce (CH)		28.70
<i>riz thaïlandais</i>		
Emincé de veau aux champignons à la crème (CH)		42.50
<i>rösti dorés / légumes</i>		
Tournedos Rossini (sauce truffes et foie gras) (Angus – Irl.)		53.50
<i>pommes Lorette / petits légumes</i>		

Les steaks









Steak de bœuf sauté (CH - A)	150 gr	37.00
<i>garni de légumes / farineux et sauce au choix</i>	200 gr	41.50
	250 gr	46.00
Tournedos sauté (Angus – Irl.)	160 gr	50.00
<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>	+ 4.80
	<i>sauce morilles à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 6.30
	<i>garniture de légumes</i>	<i>suppl.</i>	+ 4.50






Les farineux (en suppléments)

 Portion de pommes frites ✓	9.50
 Supplément de pommes frites ✓	5.30
 Supplément de gratin dauphinois	4.90
 Supplément de pommes nature (si désiré sans beurre = ✓)	4.00
 Supplément de rösti (= garniture)	5.50
 Supplément de riz créole ou de riz thaïlandais ✓	3.00
 Supplément tranches de polenta sautées	4.00
 Supplément pommes Lorette	4.70
Le remplacement du farineux par des röstis engendre une majoration de prix.	+ 2.50

Les Burgers (Angus Beef Burger 180gr - CH)

Hamburger garni de salades <i>salade, tomates, mayonnaise, pommes frites</i>		21.80
Swissburger garni de salades <i>salade, tomates, fromage Gruyère, mayonnaise, pommes frites</i>		23.10
Neuenburger garni de salades <i>salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites</i>		23.70
Neuenburger XL garni de salades <i>salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites + un œuf au plat</i>		24.60
Champi-Burger (sans pain) garni de salades <i>avec mélange de champignons à la crème nouilles frisées maison ou pommes frites</i>		24.00
 Vegi-Burger (base protéine de soja et blé) , garni de salades <i>salade, tomates, mayonnaise, courgettes grillées, pommes frites</i>		22.00

Les végétariens

 Gratin dauphinois et fine ratatouille		20.70
 Fricassée de légumes à l'aigre-doux en bordure de riz parfumé		20.50
 Mini rouleaux de printemps <i>sur fricassée de légumes à l'aigre-doux et riz parfumé</i>		21.50
 Triangles de polenta gratinés au Gruyère et fine ratatouille <i>accompagnés de coulis de tomate au basilic</i>		20.70
	Entrée	Plat
Nouilles frisées maison à la niçoise <i>légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olive</i>	16.40	23.70
 Vegan-Burger (base protéine de soja et blé) (sans pain) <i>sur fricassée de légumes, courgettes grillées, ratatouille et garni de primeurs pommes frites <u>ou</u> riz parfumé</i>		22.00

Les Pizze

 MARGHERITA <i>tomates, mozzarella, origan</i>	17.70
NAPOLI <i>tomates, mozzarella, anchois, câpres</i>	18.10
PROSCIUTTO <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, origan</i>	21.30
PROSCIUTTO-FUNGHI <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan</i>	21.30
CAPRICCIOSA <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts</i>	22.00
 AIOLO <i>tomates, mozzarella, ail, persil, origan</i>	17.80
QUATTRO STAGIONI <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts, salami</i>	22.60
CONTADINA <i>tomates, mozzarella, poivrons, salami piquant, thon, olives</i>	21.70
CALABRESE <i>tomates, mozzarella, salami piquant, olives</i>	21.50
ITALIA <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, olives, artichauts, salami</i>	23.10
PIZZA FORESTIERE <i>tomates, mozzarella, mélange de champignons, lardons, œuf</i>	25.60
MAISON DES HALLES <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan, thon</i>	22.10
CALZONE RIPIENO (<i>pizza fermée</i>) <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, œuf, salami</i>	22.50
 GORGONZOLA <i>tomates, mozzarella, gorgonzola</i>	20.80
 TROIS FROMAGES <i>tomates, mozzarella, gorgonzola, Gruyère</i>	21.40
HAWAII <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas, crevettes, curry</i>	23.70
 RATATOUILLE ET ARTICHAUTS <i>tomates, mozzarella, ratatouille, artichauts, olives</i>	21.40
JAMBON CRU DES GRISONS <i>tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons</i>	22.30
MERGUEZ <i>tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons</i>	21.80
SALMONE <i>tomates, mozzarella, julienne de saumon fumé, olives, câpres, oignons</i>	26.50
CREVETTES <i>tomates, mozzarella, crevettes roses, olives</i>	23.50
 CAPRESE <i>tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic, mozzarella de bufflonne</i>	19.70
<i>supplément de jambon cru des Grisons</i>	5.50
<i>supplément de crevettes roses</i>	5.70



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