



Edition AOUT 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.

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

Les courgettes grillées
tartare de légumes à la crème d'avocat
et melons
Toasts briochés
*

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 de baies des bois
croustillant au sésame

57.20



Le Menu du Moment

Le saumon frais mariné
sauce moutarde à l'aneth
toasts briochés
*

Les médaillons de veau sautés
aux chanterelles à la crème
pommes Lorette
petits légumes
*

Le tiramisu glacé
aux baies des bois et coulis de fruits

63.00




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 (sauce française) aux croûtons, lardons (CH) et œufs	14.80	19.90
	Courgettes grillées et tartare de légumes à la crème d'avocat boules de melons / toasts briochés	15.20	
	Salade caprese Bufala tomate avec mozzarella de bufflonne huile d'olive - basilic	15.20	21.10
	Salade César Eisberg, sauce César, croûtons, blanc de poulet tiède (CH), copeaux de Parmigiano Reggiano	15.50	22.70
	Eventail de melon et jambon cru des Grisons	19.80	28.80
	Tartare de bœuf (CH) toasts briochés <u>ou</u> petite portion de pommes frites	70 gr 20.80	140 gr 33.70
	Saumon frais mariné maison (Gravad Lax) (ECO) sauce moutarde à l'aneth toasts briochés	80 gr 19.70	120 gr 27.50
	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
	Crème mousseuse de chanterelles 	11.00

 **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 chanterelles estivales		18.80	26.00
 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 chanterelles à la crème		19.20	27.50
 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 (<i>oignons / lardons</i> (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		Penne Rigate sans gluten
	à la tomate al pesto		à la tomate al pesto
	17.70 17.30		17.80 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 / selon arrivage)	120 gr	28.80
<i>pommes nature <u>ou</u> pommes frites</i>	180 gr	39.50
Filets de palée du lac pochés à la neuchâteloise (lac de Neuchâtel / selon arrivage)		40.50
<i>sauce vin blanc aux perles d'oignons et câpres</i>		
<i>feuilles d'épinard et riz</i>		
 Pavé de saumon sauté (FO)		41.60
<i>sur risotto safrané</i>		
<i>coulis de tomates au basilic / petits légumes</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 chanterelles à la crème (CH)		43.00
<i>rösti dorés / légumes</i>		
Médallions de veau sautés aux chanterelles à la crème (CH)		43.00
<i>pommes Lorette / petits 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 chanterelles à la crème</i>	<i>suppl.</i>	+ 5.40
	<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 (Beef Burger 150gr - 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
 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 tomates, mozzarella, origan	17.70
NAPOLI tomates, mozzarella, anchois, câpres	18.10
PROSCIUTTO tomates, mozzarella, jambon de devant, origan	21.30
PROSCIUTTO-FUNGHI tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan	21.30
CAPRICCIOSA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts	22.00
 AIOLO tomates, mozzarella, ail, persil, origan	17.80
QUATTRO STAGIONI tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts, salami	22.60
CONTADINA tomates, mozzarella, poivrons, salami piquant, thon, olives	21.70
CALABRESE tomates, mozzarella, salami piquant, olives	21.50
ITALIA tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, olives, artichauts, salami	23.10
<div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"> <p>PIZZA FORESTIERE tomates, mozzarella, chanterelles estivales, lardons, œuf  25.80</p> </div>	
MAISON DES HALLES tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan, thon	22.10
CALZONE RIPIENO (pizza fermée) tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, œuf, salami	22.50
 GORGONZOLA tomates, mozzarella, gorgonzola	20.80
 TROIS FROMAGES tomates, mozzarella, gorgonzola, Gruyère	21.40
HAWAII tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas, crevettes, curry	23.70
 RATATOUILLE ET ARTICHAUTS tomates, mozzarella, ratatouille, artichauts, olives	21.40
JAMBON CRU DES GRISONS tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons	22.30
MERGUEZ tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons	21.80
SALMONE tomates, mozzarella, julienne de saumon fumé, olives, câpres, oignons	26.50
CREVETTES tomates, mozzarella, crevettes roses, olives 	23.70
 CAPRESE tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic, mozzarella de bufflonne	19.70
supplément de jambon cru des Grisons	5.50
supplément de crevettes roses	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)