



Menu Végétarien

Les courgettes grillées
tartare de légumes à la crème d'avocat
boules de courge confites
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

41.00



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 de baies des bois
croustillant au sésame

57.50

Menu du Moment

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

*

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

*










Le tiramisu glacé
ragoût de baies des bois tièdes
croustillant au sésame

65.00



Possibilité de remplacer le dessert par
une assiette de fromages.

Assiette de fromages en plus du dessert :
Grande assiette (4 sortes) : + 13.50
Petite assiette (4 sortes) : + 9.00

Les entrées froides et salades


 Salade mêlée (en accompagnement Frs. 7.10) 	12.30	
 Salade verte (en accompagnement Frs. 6.60) 	10.30	
 Sauces à salades au choix : française – italienne ou balsamique		
 Bol de salades de nos campagnes avec œufs, fromage Gruyère et croûtons	21.90	
	Entrée	Plat
Salade doucette (sauce française) aux croûtons, lardons (CH) et œufs	15.00	20.00
 Courgettes grillées et tartare de légumes à la crème d'avocat boules de courges confites / toasts briochés	15.60	
 Salade caprese Bufala tomate avec mozzarella de bufflonne huile d'olive - basilic	15.50	21.30
 Salade César Eisberg, sauce César, croûtons, blanc de poulet tiède (CH), copeaux de Parmigiano Reggiano	16.00	23.20
Tartare de bœuf (CH) toasts briochés <u>ou</u> petite portion de pommes frites	70 gr 21.00	140 gr 33.90
Saumon frais mariné maison (Gravad Lax) (ECO) sauce moutarde à l'aneth toasts briochés	80 gr 20.00	120 gr 27.80
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 = )	9.50	
Minestrone tessinoise	10.00	
Crème de potiron aux quenelles de gibier	11.30	
sans quenelles	10.00	



 **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 champignons	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 à la niçoise <i>légumes niçoise, olives, basilic, huile d'olive</i>	16.40	23.70
Spaghetti		
 - à la tomate		17.40
 - au pesto		16.90
- carbonara (<i>oignons / lardons</i> (CH))		19.70
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 al pesto
17.70 17.30

 Penne Rigate sans gluten
à la tomate al pesto
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	41.50
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	39.70
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>		

Les plats principaux

Saucisson neuchâtelois des Ponts-de-Martel sur lentilles vertes à la crème (CH)		31.00
<i>sauce pinot noir</i>		
<i>gratin dauphinois</i>		
Escalope viennoise aux aïelles et tomate aux herbes	- de porc (CH)	30.50
<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)		29.50
<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)		43.00
<i>rösti dorés / légumes</i>		
Tournedos Rossini (sauce truffes et foie gras) (Angus – Irl.)		54.50
<i>pommes Lorette / petits légumes</i>		

Les steaks









Steak de bœuf sauté (CH - A)	150 gr	37.50
<i>garni de légumes / farineux et sauce au choix</i>	200 gr	42.00
	250 gr	46.00
Tournedos sauté (Angus – Irl.)	160 gr	51.00
<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>	+ 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 (<i>beignets de pomme de terre</i>)	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>		22.00
Swissburger garni de salades <i>salade, tomates, fromage Gruyère, mayonnaise, pommes frites</i>		23.30
Neuenburger garni de salades <i>salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites</i>		23.90
Neuenburger XL garni de salades <i>salade, tomates, sauce cocktail, tranches de lard grillé (CH), pommes frites + un œuf au plat</i>		24.80
 Vegi-Burger (base protéine de soja et blé) , garni de salades <i>salade, tomates, mayonnaise, courgettes grillées, pommes frites</i>		22.20

Les végétariens

 Gratin dauphinois et fine ratatouille		20.70
 Fricassée de légumes à l'aigre-doux en bordure de riz parfumé		20.70
 Mini rouleaux de printemps <i>sur fricassée de légumes à l'aigre-doux et riz parfumé</i>		21.70
 Triangles de polenta gratinés au Gruyère et fine ratatouille <i>accompagnés de coulis de tomate au basilic</i>		20.90
	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>		22.20

Les Pizze

	MARGHERITA <i>tomates, mozzarella, origan</i>	18.00
	NAPOLI <i>tomates, mozzarella, anchois, câpres</i>	18.30
	PROSCIUTTO <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, origan</i>	21.50
	PROSCIUTTO-FUNGHI <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan</i>	21.50
	CAPRICCIOSA <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts</i>	22.20
	AIOLO <i>tomates, mozzarella, ail, persil, origan</i>	18.00
	QUATTRO STAGIONI <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, artichauts, salami</i>	22.80
	CONTADINA <i>tomates, mozzarella, poivrons, salami piquant, thon, olives</i>	21.90
	CALABRESE <i>tomates, mozzarella, salami piquant, olives</i>	21.70
	ITALIA <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, olives, artichauts, salami</i>	23.20
<p>.....</p> <p>.....</p>		
	PIZZA FORESTIERE <i>tomates, mozzarella, champignons, lardons, œuf</i>	26.00
<p>.....</p> <p>.....</p>		
	MAISON DES HALLES <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, origan, thon</i>	22.30
	CALZONE RIPIENO (pizza fermée) <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, champignons de Paris, œuf, salami</i>	22.70
	GORGONZOLA <i>tomates, mozzarella, gorgonzola</i>	21.00
	TROIS FROMAGES <i>tomates, mozzarella, gorgonzola, Gruyère</i>	21.60
	HAWAII <i>tomates, mozzarella, jambon de devant, ananas, crevettes, curry</i>	24.00
	RATATOUILLE ET ARTICHAUTS <i>tomates, mozzarella, ratatouille, artichauts, olives</i>	21.60
	JAMBON CRU DES GRISONS <i>tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons</i>	22.60
	MERGUEZ <i>tomates, mozzarella, merguez, olives, poivrons</i>	22.00
	SALMONE <i>tomates, mozzarella, julienne de saumon fumé, olives, câpres, oignons</i>	26.90
	CREVETTES <i>tomates, mozzarella, crevettes roses, olives</i>	24.00
	CAPRESE <i>tomates, mozzarella, tomates fraîches, basilic, mozzarella de bufflonne</i>	20.00
	<i>supplément de jambon cru des Grisons</i>	5.70
	<i>supplément de crevettes roses</i>	5.90



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