

# Nos menus de fêtes...

dès 8 personnes

## ... à l'Hôtel de l'Aigle

## ... au Café des Mines



### Les fondues

#### Fondue chinoise

Viande de bœuf et de buffle de la région  
Bouillon de légumes  
Riz et pommes frites  
Sauces maison et salades  
CHF 39.00

#### Fondue vigneronne

Viande de bœuf et de buffle de la région  
Bouillon au vin rouge  
Riz et pommes frites  
Sauces maison et salades  
CHF 39.00

### Le Gourmet

Carpaccio de bufflonne et sa tomme  
Consommé au fumet de morilles  
Filet de bœuf Wellington  
Panier des champs  
Garniture de légumes  
Soufflé glacé à la cerisette de Môtiers  
CHF 76.00

### Le Croustillant

Mini pâté et sa sauce pistache  
Tranché d'entrecôte double de bœuf  
Sauce au Pinot noir  
Pommes country  
Garniture de légumes  
Forêt blanche  
CHF 61.00

### Le Mignon

Salade mêlée de saison  
Filet mignon de porc en croûte  
Sauce au Pinot noir  
Riz aux légumes  
Panna cotta et coulis de fruits rouges  
CHF 48.00

### La Sainte-Barbe

Salade mêlée  
Jambon cuit dans l'asphalte  
Gratin dauphinois  
Haricots verts  
Parfait glacé à l'absinthe  
CHF 36.00



### Le fourneau

Crème de courge cuite sur le fourneau  
Saucisson neuchâtelois  
cuit dans la braise  
Rösti  
Sèche au beurre cuite dans le fourneau  
CHF 39.00

### Les fondues

Fondue au fromage  
CHF 23.00  
Fondue au Mauler  
CHF 25.00

### Festival de fondues

Déplacez-vous entre de tables hautes  
et dégustez différentes fondues  
à votre guise :

- fondue à la tomate
- fondue aux bolets
- fondue au vin mousseux Mauler
- fondue à l'échalote et aux fines herbes
- fondue au fromage de chèvre

CHF 25.00