




Nos entrées

 Quiche à la petcha	CHF 13.00
 Cocktail de Bleuchâtel, fruits et vinaigrette	CHF 10.50
Mousse froide de poisson du lac	CHF 14.00
Jacqueries neuchâteloises – <i>choucroute aux escargots</i>	CHF 10.50
Feuilleté de ris de veau et sauce aux morilles	CHF 18.00
 Crème au vin d'Auvernier	CHF 10.50
Soupe aux pois du Creux du Van	CHF 9.50

Nos plats


petite faim

Blanquette de brochet à la bière des fées de Couvet riz et petits légumes	CHF 23.00	CHF 28.00
Saucisson neuchâtelois flambé à l'absinthe nouilles campagnardes et bouquet de légumes		CHF 26.00
Tripes à la neuchâteloise pommes vapeur et bouquet de légumes		CHF 21.00
Rognons de veau à la sauce moutarde nouilles campagnardes et bouquet de légumes		CHF 34.00
Emincé de buffle de Travers aux échalotes gratin dauphinois et bouquet de légumes	CHF 25.00	CHF 30.00
Cheeseburger de buffle de Travers avec Gruyère et pommes country		CHF 26.00
Entrecôte de bœuf Angus de Travers sur pierre ollaire pommes country et bouquet de légumes <i>trois sauces : moutarde à l'absinthe, Pinot Noir et beurre au Bleuchâtel</i> <i>La pierre ollaire maintient la viande au chaud, mais ne la cuit pas.</i>		CHF 43.00
Filets de perche suisse « Loë » au beurre pommes frites et bouquet de légumes	CHF 34.00	CHF 39.00
 Pâtes au sarrasin sauce au Bleuchâtel et racine rouge	CHF 18.00	CHF 25.00
 Croûte aux morilles	CHF 17.00	CHF 22.00
 Potée de lentilles et légumes au curry (<i>végan</i>)		CHF 21.00

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS :

Porc, veau, bœuf, buffle, brochet et perche : SUISSE

N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.

 = mets végétariens