

hôtel restaurant ***

l'Aigle

by goût & région

Grand' Rue 27
2108 Couvet / Val-de-Travers
+41 32 864 90 50
info@gout-region.ch
hotel-aigle.ch

40
ans
1986-2026

Nos propositions de l'après-midi

Pour l'apéro

Petite portion

Ardoise du terroir – charcuteries et fromages de la région		20.00
🌿 Ardoise de fromages de la région, confiture		11.00
Terrine campagnarde, cornichons et confit d'oignons		9.50
🌿 Katlats,	12.00	18.00
<i>boulettes aux œufs, légumes, pommes de terre, Gruyère & curry avec sauce aigre-douce</i>		
Portion de frites	5.50	9.50

Entrées

Entrée

Plat

🌿 Buffet de salades	9.50	18.00
🌿 Gaspacho, croûtons à l'ail, dés de tomates fraîches	10.50	

Plats principaux

petite faim

🌿 Rouleaux de printemps aux légumes, sauce aigre-douce salade du buffet (vegan)	21.00	26.00
🌿 Burger du maraîcher, galette de légumes et mozzarella de bufflonne, sauce tartare pommes frites		26.00
Burger de buffle et mozzarella de bufflonne, sauce tartare pommes frites		28.00
Cordon bleu de porc des Ponts-de-Martel farci au Britchon des Sagnettes et jambon cuit dans l'asphalte pommes frites		38.00
Tartare de buffle de Travers, pain toasté, beurre pommes frites et petite salade du buffet	29.00	34.00

Suggestion du moment

🌿 METS VEGETARIENS

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS : Suisse (buffle, porc, bœuf)

PROVENANCE DU PAIN : Suisse : Saveurs Gourmandes à Couvet et Boulangerie de la Brévine

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

Tous nos prix s'entendent en francs suisses.

Cuisine NON-STOP | 11h30-21h00 – tous les jours – juin-juillet-août

Label Fait Maison

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison.

