

La Carte traditionnelle

Pour commencer:

- Salade de saison /verte 5,50
- Grande salade de saison /verte 8.00
- Salade mêlée 8,50
- Grande salade mêlée 12,50
- Potage du jour (à la soupière) 7,00
- Planchette apéro 10,00
(saucisses sèches, fromage au mixte)

De nos montagnes:

- 2 œufs sur rôtis maison 17,00
- Tomme sur rôtis maison 19,50
- Croûte au fromage nature (demi/entière) 14,00/17,00
- " " " maison (+œufs) " " 15,00/20,00
- " " " Royale (+jambon et œufs) " " 18,00/24,50
- Fondue maison 200 gr. 24,00
- 100% Gruyère des Ports 250 gr. 29,00

Pour les p'tits:

- Portion de frites ou rôtis maison 8.50
- Portion de pâtes 8.00
- Tranche panée de porc, frites, légumes 12.00
- Jambon à l'os, frites, légumes 13.00

De notre région:

- Jambon à l'os, NE, 200 gr 28.00
- Rumsteck de cheval, 180 gr. 31.00
- Rumsteck de Boeuf, 180 gr 34.00
- servi avec : - salade de saison
- frites /rôtis maison
ou pâtes
- Entrecôte de Boeuf 44.50
"Pure Simmental"
rassie sur os, 200 gr
- Frites ou rôtis maison

Nos beurres ou sauces maison

- Beurre maison 3.50
- Beurre café de paris 4.50
- Sauce aux 2 poivres 5.00
- Sauce morilles 8.00

Tous nos plats sont réalisés "minute"
par notre équipe de cuisine et cela
demande de la précision et du temps.

Merci de votre compréhension

En ce moment

En Entrée:

- Feuilletés maison aux Morilles et Ris de Veau 16,50
- Foie de Veau aux p'tits oignons au vinaigre de framboise et salade 12,50

En Plat:

- Rognons de Veau flambés au Tiarc de Pinot Noir, Roestis, légumes 29,50
- Tripes à la Neuchâtelaise à discrétion 28.00

Nos incontournables

Cordons - Bleus !!

100% Maison - 100% de la région

- Le P'tit (~200 gr) 26.50
- Le Moyen (~350 gr) 31.50
- Le Grand (~550 gr) 38.50

→ accompagnés de :

- Frites maison ou Roestis maison ou Pôtes
- légumes de saison

