

## BIÈRES ARTISANALES CERTIFIÉES « NEUCHÂTEL - VINS ET TERROIR »

La Gypaète, blonde Bio en pression, Brasserie de la Meute, La Chaux-de-Fonds	3dl	5.50
La Blanquette, bière blanche en bouteille, Brasserie du Groin, Marin	3,3dl	6.00

## VINS

	1dl	5dl	7.5dl
--	-----	-----	-------

### BLANCS

Chasselas Non Filtré, Sélection Or, Caves de la Ville de Neuchâtel	4.00	18.00	28.00
Pinot Gris, Prix Excellence, Caves Châtenay-Bouvier, Boudry	6.00	28.00	42.00
Chardonnay « Terra Ancestra », Sélection Or, Cave des Coteaux, Boudry	6.00	28.00	42.00
Chardonnay barrique, Prix Excellence, Alain Gerber, Hauterive	7.00	33.00	49.00

### ROSÉ

Œil-de-Perdrix, Sélection Or, Domaine des Coccinelles Caves de la Béroche, St-Aubin-Sauges	6.00	28.00	42.00
---	------	-------	-------

### ROUGES

Pinot Noir « Hôpital », Sélection Or, Caves de la Béroche, St-Aubin-Sauges	6.00	28.00	42.00
Pinot Noir barrique « Les Cloux », Sélection Or, Cave des Lauriers, Cressier	7.00	33.00	49.00
Assemblage rouge « Elixir du Prieur », Sélection Or, Caves du Prieuré, Corcelles-Cormondrèche	8.00	38.00	56.00

## MOUSSEUX

Cuvée Louis-Edouard, Prix Excellence, Mauler, Môtiers	8.00	56.00
---	------	-------

## ABSINTHE

Absinthe du Val-de-Travers, La Valote Martin, Boveresse	2cl	5.50
---	-----	------

## DIGESTIFS

Eau-de-vie de Pinot Noir, Domaine Angelrath, Le Landeron	2cl	6.00
Liqueur de pruneaux Bio, Label NVT, Nora Liqueurs artisanales, St-Aubin-Sauges	2cl	6.00
Limoncello Bio, Nora Liqueurs artisanales, St-Aubin-Sauges	2cl	6.00

FESTIN  
NEUCHÂTELOIS

FESTIN  
NEUCHÂTELOIS

CINQ  
SENS  
MANIFESTATION

# CARTE DE LA PINTE NEUCHÂTELOISE

## GOÛTS ET TERROIRS 2024

LE FESTIN NEUCHÂTELOIS



regio-garantie

regio-garantie

## APÉRITIFS

### PLANCHETTE NEUCHÂTELOISE

Gruyère AOP des Ponts-de-Martel, tomme du Val-de-Travers  
Saucisse sèche  
Accompagnements et pain élaboré avec de la farine du Val-de-Ruz

CHF  
23.00

### FLAMMEKÛCHE À LA NEUCHÂTELOISE

Fine pâte à pain, crème acidulée, dés de jambon et oignons

18.00

## ENTRÉES

### ŒUF COCOTTE DE LA FERME DES TOURBIÈRES AUX PLEUROTÉS NEUCHÂTELOISES

Écume de noix

16.00

### VELOUTÉ DE COURGE

Crème fraîche et copeaux de truffe neuchâteloise

16.00

## LE TARTARE

140g 180g

### TARTARE DE BŒUF À LA NEUCHÂTELOISE

Confit d'échalote au Pinot Noir, chips de pommes de terre maison  
tuile de Major Benoit et pain de campagne

28.00 35.00

## PLATS

### SAUCISSON NEUCH-À-TOI DE LA BOUCHERIE CHRISTEN ET SA FEUILLE DE CHOU

Pommes de terre à la ciboulette  
Crème de moutarde à l'ancienne

25.00

### SOURIS D'AGNEAU BIO DE PLANEYSE DE LA BOUCHERIE PERROUD (350GR) BRAISÉE AU PINOT NOIR

Légèreté de pomme de terre au Britchon  
Légumes d'automne

43.00

### CHAPELON DE LA FERME DES BOULEAUX AUX PONTS-DE-MARTEL EN DEUX FAÇONS

Jus aux morilles  
Légèreté de pommes de terre au Britchon  
Légumes d'automne

43.00

### KOULIBIAK DE TRUITE BIO DU VAL-DE-TRAVERS

Beurre blanc au safran  
Pommes de terre à la ciboulette  
Légumes d'automne

35.00

### RISOTTO DE QUINOA DE L'AMI LURON

Pleurotes neuchâtelois en persillade, écume aux noisettes

33.00

LES ASSAISONNEMENTS DE LA VOLONTÉ DU D SONT DISPONIBLES POUR VOS PLATS.

## ENFANTS

### TRANCHES DE JAMBON DE CAMPAGNE

Légèreté de pommes de terre au Britchon  
Légumes d'automne

15.00

## FROMAGES ET DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE TERROIR

Sélectionnés selon disponibilités du jour

11.00

### FINGER À L'ABSINTHE

Poire rôtie et son crémeux absinthe

10.00

### ENTREMET LE CHÂTAIGNIER

Crèmeux marron, confit de cassis et croustillant

10.00

## MENU DU TERROIR NEUCHÂTELOIS

### VELOUTÉ DE COURGE

Crème fraîche et copeaux de truffe neuchâteloise

\*\*\*

### SAUCISSON NEUCH-À-TOI CUIT À L'ÉTOUFFÉE ET SA FEUILLE DE CHOU

Pommes de terre à la ciboulette  
Crème de moutarde à l'ancienne

\*\*\*

### DESSERT À CHOIX OU FROMAGES

45.00

## MINÉRALES ET BOISSONS CHAUDES

Henniez gazeuse et plate	3dl	3.80
Henniez gazeuse et plate	7.5dl	8.00
Thé froid maison	3dl	4.00
Sirop maison menthe, framboise ou abricot-thym	3dl	2.50
Café Bio « La Semeuse » et thé		3.90

LES DOUCEURS ACCOMPAGNANT LE CAFÉ PROVIENNENT DE DOLCE PASTICCIO.

Provenances des viandes et des poissons : Neuchâtel ou Suisse  
Le personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement  
concernant les allergènes connus.

Les prix s'entendent en francs suisses et TTC