

Menu

La TAVERNE Neuchâteloise

Un trou de souris où le fromage est roi !

LES FONDUES

Les "excentriques" MIN 2 PERS.

Parfumées, composées, transformées, ce sont des fondues «gourmandes». (Les prix sont en francs suisse et par personne)
Special fondues (Prices are per person and in Swiss francs)

			/PERS.
A l'échalote	(with shallots)	200g./pers.	23.50
		300g./pers.	33.00
Aux bolets	(with bolet mushroom)	200g./pers.	25.00
		300g./pers.	35.00
Aux morilles	(with morrels)	200g./pers.	28.00
		300g./pers.	37.00
A la tomate	(with tomato)	200g./pers.	24.00
	Cette fondue valaisanne est servie avec des pommes-de-terre. This fondue comes with potatoes.	300g./pers.	34.00
	Supplément pommes-de-terre (Extra potatoes)	p.pers	2.00
La Meuh...le		200g./pers.	24.00
	Préparée avec la fameuse bière artisanale BFM «La Meule». Un mélange tout en rondeur avec un léger parfum de sauge. Made with BFM beer (swiss beer), slight sage taste.	300g./pers.	33.00

LES FONDUES

Les "authentiques" MIN 2 PERS.

Mélanges préparés au vin blanc de manière classique. (Les prix sont en francs suisse et par personne)
Classic fondues; made with white wine in a traditional way. (Prices are per person and in Swiss francs)

			/PERS.
La Britchonne		200g./pers.	22.00
	Fondue neuchâteloise, fromage affiné à l'Oeil-de-Perdrix (rosé de Pinot Noir). Mélange corsé, crémeux. Fondue of Neuchâtel, cheese matured in rosé of Pinot-Noir. Tasty and creamy.	300g./pers.	31.00
La Syberienne		200g./pers.	22.00
	Fromage de la fabrication de la laiterie de la Brévine. Mélange doux et onctueux, excellent choix pour une première découverte de fondue. Cheese made in «La Brévine». Soft and creamy, good choice for a first fondue experience.	300g./pers.	31.00
La Millénaire		200g./pers.	22.00
	Créée pour les mille ans de Neuchâtel, association de quatre fromages neuchâtelois dont le Major Benoît des Ponts-de-Martel qui ressemble fort à un fromage à raclette. Mélange assez corsé. Created for the millenium of Neuchâtel, four different neuchâtel cheeses, medium tasty.	300g./pers.	31.00
La Moitié-Moitié		200g./pers.	23.00
	Mélange classique fribourgeois, Mi-Vacherin, Mi-Gruyère. Classical mix, half vacherin, half gruyère.	300g./pers.	32.00
La Chèvre & Brebis		200g./pers.	27.00
	La plus digeste de toutes les fondues, le mélange équilibré de ces deux fromages apporte douceur et onctuosité Goat cheese, easy to digest, soft and creamy.	300g./pers.	36.00
La Tête-de-Moine		200g./pers.	25.00
	80% de Tête de Moine, ce mélange est fidèle au caractère du fromage : Crémeux, doux avec un tout petit piquant. 80% of Tête-de-Moine, this mix is creamy, soft with a slight hot sensation.	300g./pers.	34.00
	Supplément MAULER (vin mousseux neuchâtelois)	p.pers	+4.00
	Supplément crème fouettée	p.pers	+1.50

LES METS AU FROMAGE

Les croûtes au fromage

(15 à 20 minutes d'attente) servies avec une salade du jour
2 slices of bread, white wine, garlic and swiss cheese, oven gratinated

Classique		17.50
Classical		
Royale	avec jambon blanc et un oeuf au plat	23.00
King size	Classical, ham and fried egg	
Raclette et jambon cru		23.00
Raclette cheese and raw ham		
Fromage de chèvre et chorizo		21.00
Goat cheese and chorizo		

La raclette

Fromage valaisan, raclée de manière traditionnelle (demie-meule) par le cuisinier.
Servie uniquement le soir. Au-delà de six personnes une réservation est recommandée. Dernière commande 21h30
Cheese from Valais, traditionally made by the chef. Evenings only.

For more than 6 guests, a reservation is highly recommended. Last order 9.30PM

Servie avec pommes-de-terre et condiments. Served with potatoes and condiments.

A la portion	Single serving	5.50
En forfait de 5 portions	Five servings	22.00
Assiettes de viandes froides		
Assiette froide (jambon blanc, jambon cru, saucisse sèche, viande séchée)		26.00
Planchette de viande séchée	Dried beef meat plate	80g. 21.50
Planchette de jambon cru	Raw ham plate	80g. 18.50
Assiette de saucisse sèche	Dried sausage plate	10.00

Menu Bonnard

Assiette de viande séchée

Fondue Britchonne (200g./pers)

Un kirsch (eau-de-vie de cerise)

Dessert à choix

Frs. 37.50 par personne/per guest

LES VIANDES

Entrecôte de boeuf 200gr

Beef entrecôte

32.00

Steak vigneron 180gr

Steak haché de cheval & porc mariné au vin rouge

Specialty of Neuchâtel, horse and pork hamburger, marinated in red wine and spices

22.00

Jambon de campagne (enfant) pâtes et légumes

Smoked ham (children) pastas and vegetables

10.00

Sauces à choix

Choice of sauces

Beurre maison Home made butter

Sauce aux morilles Morel sauce

+ 5.00

Garnitures à choix

Choice of side dishes

Nouilles et légumes Noodles and vegetables

Gratin de pommes-de-terre et légumes Potatoes gratin and vegetables

LES SALADES ET PLATS FROIDS

Petite salade du jour

Small salad of the day

3.50

Petite salade de crudité

Small vegetable mixed salad

9.00

Grande salade de crudité

Big vegetable mixed salad

13.00

Salade verte

Green salad

7.00

Salade et croûtons de chèvre

Salad with goat cheese toasts

17.00

Petite salade paysanne

Small farmer's salad

10.00

Grande salade paysanne Lardons, oeufs durs, croûtons

Big farmer's salad Green salad, egg, bacon, toasted bread

16.50

Salade et tomme panée

Salad with breaded cheese of Neuchâtel

17.50

Salade de sot-l'y-laisse de poulet, crème balsamique et parmesan

Green salad with chicken oysters, balsamic cream and parmesan

19.00

Assiette poussegnon Jambon blanc, jambon cru, viande séchée, saucisse sèche, tomme, gruyère.

Plate with smoked ham, raw ham, dried beef meat, dried sausage, cheese.

25.00

Planchette de viande séchée

Dried beef meat plate

80g.

21.50

Planchette de jambon cru

Raw ham plate

80g.

18.50

Assiette de saucisse sèche

Dried sausage plate

10.00