

**Vache tout en couleurs
Comme sur T-Shirt (de profil)**

Carte de l'été



Notre restaurant n'a pas la possibilité d'accepter les cartes de crédits

Les Entrées

Saucisse sèche, servie avec Pickles Maison

La Sèche des Plânes Fr. 12.—
Fromage frais de Chèvre de chez Jenny des Chèvres, Jambon,
Pesto Maison et Crème

Les Escargots Beurre Persillade Fr. 12.—
6pces
12 pces Fr. 22.—

La Rilette de Bondelle Fr. 15.—
et petit Salpicon d'Ecrevisses Salsa verde

La Terrine de Campagne au Chevreuil Fr. 14.50
et Pineau des Charentes

Le Pâté de Lapin aux Pistaches et Abricots Fr. 14.50

La Part des Anges min 2 pers. Fr. 26.—

Subièreuse de chez Fred (Entrecôte marinée au Vin rouge), Saucisson ou Boutefas à l'Absinthe, Fromage frais de Chèvre de chez Jenny des Chèvres, Lard de Bournens et Saucisson sec de notre Ami Christophe de Bournens et Pastrami Maison (l'assortiment n'est pas exhaustif et peu évoluer, toujours dans le sens du bien)

Les Spécialités de la Maison

Filet Mignon aux Morilles

Médallions de Filet cuits basse température
et juste snackés, Pommes frites et Salade

Fr. 43.—

Demi Port.

Fr. 34.—

L'Entrecôte 1^{ère} Beurre des Plânes

Pur Beurre de Crèmerie de Villars-Burquin, Persil,
Ciboulette, Livèche, Thym citronné, Cerfeuil,
Estragon et Ail, Pommes frites et Salade

Fr.46.—

Ribs de Sanglier caramélisés au Miel

Servi avec Salade, Oignons Rings, Pommes frites
ou Pommes Zweifel

Fr. 40.—

La Saucisse à Fred

Fr. 27.—

Saucisse à rôtir au Thym citronné de notre
Ami Fred de la Boucherie de la Fontaine
à Peseux, Sauce aux Oignons et Cornes d'Abondance
Pommes du Chef, Pommes frites et Salade

Les Rösti aux Morilles

Servi avec Salade

Fr. 33.—

Photo ribs

Les Plat Froids & Fondues

Filet Mignon de Porc comme un **Vitello Tonnato**

Servi avec Pommes du Chef et Ratatouille croquante rafraîchie

Fr. 34.—

Roastbeef dans l'Entrecôte

(180gr)

Servi avec Sauce Tartare et Jus de Viande
au Sirop de Noisette à peindre pour plus
de Gourmandise,

Pommes frites et Salade

Fr. 35.—

Carpaccio de Bœuf

Subièreuse de chez Fred à la Boucherie de la Fontaine à
Pesieux (Viande fraîche marinée)

Huile d'Olive, Thym citronné et Tuiles de Grana Padano
Pommes frites et Salade

Fr. 32.—

Fondue à la neuchâteloise

Mélange de nos amis de la Fromagerie à
Villars-Burquin

Fr. 23.—

Fondue à la Jurasienne

Mélange de Gruyère, Vacherin
et Tête de Moine

Fr. 24.—

Les Nouveautés

Club Pastrami

Pastrami Maison, Jus de Viande Caramel, Coleslaw, Pickles
Pommes frites Ou Pommes du Chef

(Le Pastrami est une Charcuterie de Poitrine de Bœuf, fumée à froid 3 fois et cuite sous-vide à 66 degrés pendant 36 heures)

Fr. 27.—

La Cantine

Epaule d'Agneau confite, Jus corsé à l'Ail Noir, Ratatouille
croquante, Pommes Zweifel et Salade

(Pulled Lamb)

Fr. 41.—

Joues de Porc ibériques

Fondantes, nappées d'une gastrique Porto, Citron,
Caramel & Chorizo

Servi avec Pommes du Chef et Salade

Fr. 38.—

La Côte de Porc laineux géante

La Réconciliation tant espérée avec la Côtelette, Grillée puis
Cuite à basse température, servie avec Une Gremolata aux

Tomates confites comme un Condiment

Servie avec Pommes Zweifel et Salade

Fr. 45.—

Photo côte de Porc laineux

Provenance des Viandes

Porc	Suisse
Porc ibérique	Espagne
Bœuf	Suisse
Agneau	New Zealand

