

Le lounge

Business Lunch

Chère cliente, Cher client

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

La gastronomie est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer le bonheur

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Plus de 50 ans d'Histoire

La croisette a été construite et inaugurée à la fin de l'année 1962 par mes parents, bistrot de quartier avec un bowling à 2 pistes.

Depuis il y a eu beaucoup de transformation pour suivre et évoluer selon les tendances
le bowling devient des salles de conférences, banquets et bar

La Cuisine double de surface, le restaurant englobe la terrasse, de nouvelles façades surgissent

le garage double sous la Croisette se transforme en pâtisserie et économat

En 1992 sur le parking à voiture, nous y construisons une salle à manger gastronomique (20 ans) Côté 15/20 au Gault-Millau et dès 2012 un lounge-café....

La brasserie devient un restaurant etc..... que des transformations années après années. Et cela continuera encore et en 2019 avec l'arrivée d'une nouvelle salle à manger pour donner l'envie à notre clientèle de vivre une belle expérience !!!!

La philosophie de toujours :

Nous donnons beaucoup d'importance aux produits et aux matières premières que nous utilisons.

La provenance de nos viandes et légumes est principalement de Suisse

Seul des produits d'exceptions proviennent de l'étranger

Nous voulons proposer une cuisine créative de très bonne qualité en offrant des plats simples et raffinés dans une ambiance sans chichi, conviviale et décontractée.

L'accueil, le savoir-faire, la compétence de nos employés est la récompense d'une formation qui se fait en continue.

Nous vous souhaitons la bienvenue et sommes heureux de vous accueillir au restaurant de la Croisette

Nous voulons que vous y passiez un très bon moment en notre compagnie.

Et surtout avoir le plaisir de vous revoir

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps



Pour bien commencer vos apéritifs

LE JAMBON * Iberico Pata Blanca de Vaumarcus*, 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates **28.50**

LE PATA NEGRA * Iberico Pata negra Vaumarcus*, 2017, pain grillé, concassé de tomates **33.50**



LE CAVIAR * Prunier* Saint James 30g **85.00**

LE CAVIAR * Oscietre Prestige de chez Kaviari* 50g **140.00**

LE CAVIAR * Kristal de chez Kaviari* 100g **350.00**

Servie avec blinis, crème acidulée, ciboulette, oignons hachés

L'UNION PARFAITE 30 gr de caviar Oscietre Kaviari blinis et 1 flûte de *R* de Ruinart brut **95.00**

LE LOUNGE

Composez votre déjeuner selon votre appétit

Business Lunch 3 plats 58.00

1 Entrée / Appetizer

**

1 Plat au choix / choice of 1 main course

**

1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

Business Lunch 4 plats 68.00

2 Entrée / Appetizer

**

1 Plat au choix / choice of 1 main course

**

1 Dessert ou fromage /Dessert or cheese

Business Lunch 5 plats 85.00

3 Entrées / Appetizer

**

1 Plat au choix / choice of 1 main course

**

1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

LES ENTRÉES / APPETIZERS

- LE FOIE GRAS** *Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits, pain brioché toasté*
LA SALADE *tout en fraîcheur, assortiment de salade et légumes, parfumé à l'huile de noix*
LE THON *snaké au sésame, brunoise de légumes, guacamole, consommé au Kikkoman*
LE BALIK *saumon fumé,, écrasé de pommes de terre, crème acidulée*
LE COCO *de Paimpol, magret de canard fumé, copeaux de foie gras, vinaigrette*

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

- LES CHANTERELLES** *servi en fricassée, médaillon de foie gras poêlé, jus corsé*
L'ŒUF POULE *Coque sans coque, cuit parfait, crème de choux fleurs, croustillant, perlage de truffes*

LES PLATS / MAIN COURSES

- LES SCAMPIS** *poêlés au curry vert, riz noir impérial*
LE LIEU JAUNE, *tapenade d'olives noires et tomates séchées, piperade de légumes, bisque corsée*

- LE BOEUF** *pané au poivre, fricassée de champignon de saison, jus de veau à la truffe*
LA CAILLE *caramélisée au foie gras, pomme purée et truffes noires, friture d'herbes, fricassée de champignons*
LE CORDON BLEU *filet de veau, vieux jura, jambon de campagne*
LE RISOTTO *éclats de foie gras et médaillon de foie gras poêlé*

Nos plats sont accompagnés de pommes mousseline / Les pains sont faits maison par notre pâtissier

Les Fromages un peu de tout *la Maison du fromage* Pierre Alain Sterchi

Plateau de fromages de *La maison du fromage Pierre-Alain Sterchi & Fils* La Chaux-de-Fonds
Accompagné d'un petit verre de porto millésimé

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Nos partenaires de confiance

Viande

Boucherie Merat Martigny

Boucherie Claude-Alain Christen Le Locle-la Chaux-de-Fonds

Boucherie Montandon les Ponts de Martel

Boucherie Sutter Villeneuve

Œuf de Plein air Ferme Ch. A. Schafroth la Chaux-de-Fonds

Légumes

Culturefood Fribourg

Poissons et crustacés et caviar

Lehnherr Comestible Bevaix

Mulhaupt Lausanne

Bianchi Zurich

Löe Valais

Balik ZN von Caviar House & Prunier (Suisse) SA

Kaviari Paris

Provenance de nos produits

Bœuf Suisse et Australie, **Veau**, **Porc** Suisse, **volaille** France et Hongrie

Perches Pologne et Suisse, **Saumon** Norvège, **Thon** Espagne **Crustacés** Vietnam, Nigéria, **Caviar** France

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps