

F&B
FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



Carte des mets

Cher client, chère cliente

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

Pour accompagner vos apéritifs

LA SAUCISSE Sèche des Ponts de Martel de chez Perroud	14.50
LE JAMBON * Iberico Pata Blanca de Vaumarcus *, pain grillé, concassé de tomates	26.50
LE SAUMON fumé sur blinis 4 pièces	16.00
LE CAVIAR * Prunier * Saint James Oscière 30g	85.00
LE CAVIAR * Prunier * Saint James Oscière 50g <i>Servie avec blinis, crème acidulée, ciboulette oignons hachés</i>	140.00
LE COUPLE PARFAIT 20 gr de caviar tradition *Prunier* blinis et 1 flûte de *R* de Ruinart brut	83.00



Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Flammenkuchen *Pour l'apéritif ou un repas, entre amis ou seul, une délicieuse...*

Flammenkuchen traditionnelle (crème, lardons, fromage râpé, oignons épices)	19.50
Flammenkuchen au saumon (crème, oignons, fromage râpé, saumon, épices)	19.50
Flammenkuechen Végétarienne (crème, fromage râpé, légumes, épices)	19.50

Mets au fromage...

Fondue Neuchâteloise 200gr servie avec un dôme de crème fouettée (servi uniquement à midi)	25.50
Fondue Neuchâteloise au champagne *Veuve Clicquot* Reserve cuvée (servi uniquement à midi)	33.00
Flûte de champagne *Veuve Clicquot* Reserve cuvée pour accompagner la fondue	12.00
Fondue chinoise (dès 2 personnes)	46.50 p.p.
<i>Servie avec petite salade mêlée en entrée</i>	
<i>Viande de bœuf, volaille, saumon, crevettes et farandole de sauces mayonnaise, pommes frites</i>	

Pour Commencer

Salade de saison, petites graines, copeaux de sbrinz	11.90
Thon snaké au sésame, guacamole épicé, consommé de légumes de kikkoman	24.50
Feuilleté léger sauce morilles à la crème	23.50
Carpaccio de bœuf aux champignons et copeaux de sbrinz	22.50
Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits et pain brioché	25.50

Risotto et pâte

Risotto aux légumes de saison	23.50
Risotto et médaillon et copeaux de foie gras poêlé	28.50
½ Gambas sauvage rôtie, ravioles maison farcies, quelques légumes, sauce bisque	36.50

Poissons, coquillages, crustacés

Noix de St Jacques rôties, <i>beurre blanc aux tomates séchées, garniture de saison, riz noir impérial</i>	39.50
Filets de perches de LOË mode *Croisette* Pommes allumettes, légumes	26.50/38.50
Friture de perches de LOË, pommes frites, sauce tartare, ravier de salade	38.00

Plats principaux

Steak de bœuf au poivre vert	36.50
Grenadin de veau sauce aux morilles	44.50
Côte de cochon *Grand Cru* à la moutarde présentée en coffret	43.50
Entrecôte *Swiss Gourmet* Tagliata, <i>sauce maître d'hôtel, ruccola, légumes</i>	46.50
Filet de bœuf Rossini <i>façon châteaubriant, jus au porto millésimé</i>	54.50
Turf & Surf, <i>Médailon de filet de bœuf et ½ gambas sauvage, ravioles maison farcies, (Gambas entière + 11.50)</i>	54.50
Tartare de bœuf royal (foie gras, perlage de truffes, copeaux de sbrinz)	48.50

Nos plats sont accompagnés de pommes mousseline maison ou pommes allumettes.

Les Fromages un peu de tout *la Maison du fromage*

Plateau de fromages de *La maison du fromage* Loan Sterchi La Chaux-de-Fonds Accompagné d'un petit verre de porto millésimé	16.00
--	-------



Roesti party Frs.23.00 et Petite salade verte frs.4.50

Végétarien

Légumes frais du marché fromage gratiné / Markfrisches Gemüse mit Käse überbacken / Fresh market vegetables au gratin

Kandersteg

Champignons des bois à la crème gratinés au fromage / Waldpilze an Rahmsauce und Käse / Creamy mushrooms with cheese

Swiss Bistro

Tomates, jambon blanc, champignons, fromage gratiné, œuf au plat
Tomaten, Gratinierte Käse, schinken, spilze und Spiegelei / Tomato, ham, mushrooms, cheese and egg

Galette typiquement suisse composée de pommes de terre râpées et rôties à la poêle
qui peut être garnie avec différents ingrédients selon les régions

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps