

# LE LOUNGE

*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 bien commencer vos apéritifs

|  |              |
|--|--------------|
| <b>LE JAMBON</b> * Iberico Pata Blanca de Vaumarcus*, 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates | <b>28.50</b> |
| <b>LE PATA NEGRA</b> * Iberico Pata negra Vaumarcus*, 2017, pain grillé, concassé de tomates               | <b>33.50</b> |



|   |               |
|---|---------------|
| <b>LE CAVIAR</b> * Prunier* Saint James 30g   | <b>85.00</b>  |
| <b>LE CAVIAR</b> * Oscietre Prestige de chez Kaviari* 50g   | <b>140.00</b> |
| <b>LE CAVIAR</b> * Kristal de chez Kaviari* 100g  | <b>350.00</b> |
| <i>Servie avec blinis, crème acidulée, ciboulette, oignons hachés</i>                             |               |
| <b>L'UNION PARFAITE</b> 30 gr de caviar Oscietre Kaviari blinis et 1 flûte de *R* de Ruinart brut | <b>95.00</b>  |

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

## Menu végétarien

Pour commencer

*La mise en bouche*

### LE JARDIN

*Composition de salades et de légumes de saison, parfumé à l'huile de noix*

### L'ŒUF POULE

*coque sans coque, cuit parfait, crème de choux fleurs, croustillant, perlage de truffes*

### LE CROUSTILLANT

*de pommes de terre, Arlequin de légumes de saison, sirop de tomates épicées, fricassée de champignons*

### LE FROMAGE

*assiette de fromages de la maison Sterchi*

OU

### LA JARDINIÈRE

*Douceur glacée aux cerises, pot au chocolat  
Griotte sauvage de Fougerolles, crumble de noisettes*

**4 plats 95.00 Avec fromage ou dessert**

Tous les pains sont faits maison par notre pâtissier

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

F&B

FOOD & BEVERAGES  
FRANÇOIS BERNER

## Menu L'Envol

Pour commencer

*La mise en bouche*

### LE CAVIAR

*Caviar St James, émietté de gambas sauvage, miroir de gelée de homard, crème de choux fleurs*

### LA LANGOUSTINE

*effilochée dans un mille feuille de tomate, wakamé, avocat, sirop de tomates épicés*

### LE LIEU JAUNE

*tapenade d'olives noires et tomates séchées, piperade de légumes, bisque corsée, graines de sésame au yuzu*

### LE BOEUF

*Filet de bœuf mimosa, blinis de choux fleur, moelle panée, caviar tradition, jus au porto vintage*

### LE FROMAGE

*Assiette de fromages de la maison Sterchi*

OU

### LA JARDINIÈRE

*Douceur glacée aux cerises, pot au chocolat, Griotte sauvage de Fougerolles, crumble de noisettes*

### LE MOCA OU LE THE

*les mignardises*

Complet 180.00 avec le Caviar box et avec fromage ou dessert

4 plats 125.00 sans caviar et avec fromage ou dessert

Vins découvertes 5 verres Fr.48.00

Vins expériences 5 verres frs.60.00

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

F&B

FOOD & BEVERAGES  
FRANÇOIS BERNER

## Menu Lounge

Pour commencer  
*La mise en bouche*

### LA LANGOUSTINE

*Dressée en carpaccio, graines de sésame au yuzu, épices, caviar Oscière Kaviari, croustillant de crustacés*

### LA POMMES DE TERRE

*En salade, copeaux de foie gras, jambon cru pata Blanca, truffe d'hiver d'Australie, vinaigrette aux fines herbes*

### LE GROS PARIS ET LE SAUMON

*Servi tiède avec une sauce aux aromates, herbettes fraîches*

### LE CANARD

*Magret au poivre de Malabar, effilochée de canard, foie gras poêlé*

### LE FROMAGE

*Assiette de fromages de la maison Sterchi*

OU

### LA SPHERE

*Parfait glacé melon de Cavaillon et limoncello*

### LE MOCA OU LE THE

*les mignardises*

5 plats 135.00 Avec fromage ou dessert

4 plats 115.00 Avec fromage ou dessert

Vins découverte 5 verres Fr.48.00

Vins expérience 5 verres frs.60.00

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

## Pour Commencer froid

|   |       |
|---|-------|
| LE FOIE GRAS <i>foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits, pain brioché</i>                                       | 28.50 |
| LA POMMES DE TERRE <i>en salade, copeaux de foie gras, jambon cru, truffe d'hiver d'Australie, vinaigrette d'herbes</i> | 25.50 |
| LE SAUMON <i>fumé sauvage du Danemark, cœur de saumon, écrasé de pommes de terre, caviar Oscière Kaviari</i>            | 38.50 |
| LA TOMATE <i>émietté de langoustine, wakamé, avocat, sirop de tomates épicées</i>                                       | 33.50 |
| LE VEAU <i>vitello tonnato revisité, truffe d'hiver d'Australie, foie gras, jambon cru, herbes du jardin</i>            | 32.00 |

## Pour Commencer chaud

|  |       |
|--|-------|
| LE GROS PARIS ET LE SAUMON <i>servi tiède avec une sauce aux aromates, herbes fraîches</i>                 | 28.50 |
| L'ŒUF POULE <i>coque sans coque, cuit parfait, crème de choux fleurs, croustillant, perlage de truffes</i> | 29.50 |

## Risotto et crustacé

|  |       |
|--|-------|
| LE RISOTTO <i>éclats de foie gras et médaillon de foie gras poêlé</i>                        | 32.00 |
| LA GAMBAS <i>sauvage rôtie, ravioles farcies ricotta et épinards, légumes, bisque corsée</i> | 36.50 |
| LES SCAMPIS <i>poêlés au curry vert, riz noir impérial</i>                                   | 45.50 |

## Les poissons et les viandes

|  |       |
|--|-------|
| LA ST-JACQUES <i>Noix de St Jacques poêlées, riz noir impérial, beurre blanc aux tomates séchées</i>                 | 45.50 |
| LE LIEU JAUNE <i>tapenade d'olives noires et tomates séchées, piperade de légumes, bisque corsée</i>                 | 46.50 |
| LE ROSSINI <i>en interprétation châteaubriand, foie gras poêlé, sauce porto vintage</i>                              | 55.50 |
| LE VEAU <i>Joue de veau aux légumes, mini poivrons, sauce aux morilles affinée à la crème</i>                        | 52.00 |
| LE CORDON BLEU <i>filet de veau, vieux jura, jambon de campagne</i>  | 48.00 |
| LE PIGEON <i>caramélisée au foie gras, pomme purée et truffes noires, friture d'herbes, fricassée de champignons</i> | 52.00 |
| LE CANARD <i>Magret au poivre de Malabar, effilochée de canard, foie gras poêlé,</i>                                 | 45.50 |
| LE ROYAL <i>tartare de bœuf (foie gras poêlé, caviar St James, copeaux de sbrinz)</i>                                | 58.50 |

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\* Loan Sterchi

|  |       |
|--|-------|
| Plateau de fromages de *La maison Sterchi* La Chaux-de-Fonds<br>Accompagné d'un petit verre de porto millésimé | 17.50 |
|--|-------|

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

## Une **Histoire** de famille depuis 1962

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**