

Le lounge

Business Lunch

Chère cliente, Cher client

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront 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

Restaurant La Croisette

Depuis 1962

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

62 ans d'Histoire 1962-2024

Fondée en 1962 par mes parents, la Croisette a démarré comme un bistrot de quartier avec deux pistes de bowling. Depuis, elle n'a cessé de se réinventer pour s'adapter aux tendances. Le bowling a laissé place à des salles de conférences et banquets, la cuisine a doublé de taille, le restaurant a intégré la terrasse, et de nouvelles façades ont vu le jour. Le garage a été transformé en pâtisserie et économat.

En 1992, nous avons ajouté une salle gastronomique, classée 15/20 au Gault & Millau, suivie en 2012 d'un lounge-café. La brasserie est devenue un restaurant, avec des évolutions continues, dont une nouvelle salle à manger en 2019 pour offrir à nos clients une expérience unique.

En 2024, nous avons été honorés d'un 16/20 au Gault & Millau, et en 2025, avec la même note, nous sommes devenus le seul établissement du canton de Neuchâtel à maintenir ce niveau d'excellence."

Notre philosophie reste inchangée : valoriser les produits de qualité, principalement suisses, en proposant une cuisine créative, simple et raffinée, dans une ambiance conviviale et décontractée. Nos employés, formés en continu, sont au cœur de notre accueil et de notre savoir-faire.

Nous vous souhaitons la bienvenue à la Croisette, en espérant que votre moment parmi nous soit mémorable, et avec le plaisir de vous revoir.

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Pour bien commencer vos apéritifs

MINIS SARDINES LEGEREMENT PIQUANTES	beurre <i>au piment d'Espelette</i> , <i>croûtons</i>	27.50
LE JAMBON	<i>* Iberico Pata Blanca de Vaumarcus*, 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates</i>	28.50
LE PATA NEGRA	<i>* Iberico réserve Pata negra Vaumarcus*, pain grillé, concassé de tomates</i>	38.50

LE CAVIAR

Caviar Kaviari Paris

Baenki 125gr 280.00 / 50gr 120.00 / 30gr 80.00

Osciètre 125gr 375.00 / 50gr 170.00 / 30gr 110.00

Servi avec blinis et condiments

Kaviari s'approvisionne dans le monde entier, le 90% du caviar provient de la Chine province de Qiandao

L'affinage de ce caviar se fait à Paris

L'UNION PARFAITE 30g de Baenki, blinis & flûte de L. Lassalle Brut *Préférence* – **95.00**

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

LE LOUNGE

Composez votre déjeuner selon votre appétit

1 seul plat principal au choix frs. 58.00

Business Lunch 2 plats 65.00

1 Entrée / Appetizer

★★

1 Plat au choix / choice of 1 main course

★★

Business Lunch 3 plats 85.00

1 Entrée / Appetizer

★★

1 Plat au choix / choice of 1 main course

★★

1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

Business Lunch 4 plats 95.00

2 Entrée / Appetizer

★★

1 Plat au choix / choice of 1 main course

★★

1 Dessert ou fromage /Dessert or cheese

Business Lunch 5 plats 105.00

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 / pain brioché toasté*

LE BAR *servi en ceviche / lait de tigre*

LE BŒUF ET THON *carpaccio de bœuf et thon mariné / germes de soja*

LE VEAU *vitello tonato, parmesan*

LE BŒUF *Tataki de filet de bœuf aux saveurs d'Italie, Coulis de sirop de tomates épicés*

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

LE THON *juste cuit /sésame / avocat / bouillon au Kikkoman / légumes*

LE FOIE GRAS *foie gras poêlé / consommé / petits légumes*

LE HOMARD *tagliatelles a l'encre de sèches / bisque*

LES PLATS / MAIN COURSES

LE VEAU *vitello tonato, parmesan (Froid)*

LE POISSON DU JOUR *selon arrivage*

LE COCHON *côte de cochon moutarde*

LE BOEUF *filet de bœuf *Grand Cru* sauce choron*

Les pains sont faits maison par notre pâtissier

Les Fromages d'ici et d'ailleurs *la Maison du fromage* Loan 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 Montandon les Ponts de Martel

Boucherie Sutter Villeneuve

Boucherie Perroud la Chaux-de-Fonds

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

Légumes

Culturefood Fribourg et Roduit

Poissons et crustacés et caviar

Lehnherr Comestible Bevaix / Bianchi Zurich

Palais Oriental Montreux

Provenance de nos produits

Bœuf Suisse et Irlande, **Volaille** France, **Porc**, **veau**, **agneau** Suisse

Saumon Ecosse et Suisse, **Crustacés** (SA) (Canada) **Poisson** (Arctique)

Caviar Azerbaïdjan, mer caspienne

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps