



LE LOUNGE

Gastronomique

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

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Pour bien commencer et accompagner vos apéritifs

MINI SARDINES PIQUANTES <i>beurre au piment d'Espelette, croûtons</i>	27.50
LE JAMBON « <i>Iberico Pata Blanca de Vaumarcus</i> », , <i>pain grillé, concassé de tomates</i>	28.50
LE PATA NEGRA « <i>Iberico Pata Negra Vaumarcus</i> », <i>18 mois d'affinage, 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

A LA CARTE

Pour Commencer

LE FOIE GRAS Foie gras de canard mi-cuit / chutney de fruits / pain brioché	29.50
LE VEAU vitello tonato, parmesan, caprons, pickles	28.50
LE CAVIAR BOX Gambero Rosso marinée / croquant de fenouil / caviar Oscietre	78.50
LE BŒUF ET THON carpaccio de bœuf et thon mariné / germes de soja (Supplément caviar 45.00)	39.50
LA RAVIOLE ricotta / noix / espuma de vieux jura / tomates séchées	33.50

Crustacé, poisson

LE CABILLAUD viennoise style / jus de légumes / gâteau de blettes	55.00
LA ST JACQUES façon Rossini / risotto	39.50 55.50
LE HOMARD tagliatelles encre de seiches / sauce bisque / caviar	55.00

Les viandes

LE BOEUF Filet grand cru rassis / jus réduit de veau / sauce choron	68.50
LA COTE DE COCHON Grand Cru / infusée au foin / sauce morilles	55.50
LE VEAU cœur de mignon de veau / sauce chimichurri	68.50
LE ROYAL Tartare de bœuf / foie gras poêlé / caviar	79.50

Les pains sont faits maison par notre pâtissier

Les Fromages *la Maison du fromage* Loan Sterchi

Plateau de fromages de *La maison du fromage Loan Sterchi * La Chaux-de-Fonds	18.50
Accompagné d'un petit verre de porto millésimé	

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps



3 plats 115.00 / 4 plats 145.00 / complet 175.00

Menu Clarence

LA MISE EN BOUCHE

LA ST-JACQUES marinée en carpaccio / betteraves / caviar

LE VEAU vitello tonato, parmesan,

LA RAVIOLE ricotta / noix / espuma de vieux jura / tomates séchées

LE BOEUF Filet **grand cru** rassis / sauce choron

LE FROMAGE

Maison du fromage Loan Sterchi

OU

LA PANACCOTA

Perlage de fruits de saison / espuma fraises et œil de perdrix / crème vanille bourbon

Vins expériences 5 verres frs.70.00 / 4 verres frs.60.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B
FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



3 plats 115.00 / 4 plats 145.00 / complet 180.00 avec caviar box

Menu L'Envol

LA MISE EN BOUCHE

LE CAVIAR BOX Gambero Rosso / fenouil / caviar Oscietre / **supplément 35.00**

LA TOMATE stracciatella / caramel de tomates / confit de cerises

LE CABILLAUD viennoise style / jus de légumes / gâteau de blettes

LE VEAU cœur de mignon de veau / sauce chimichurri

LE FROMAGE

Maison du fromage Loan Sterchi

OU

LA PANACCOTA

Perlage de fruits de saison / espuma fraises et œil de perdrix / crème vanille bourbon

Vins expériences 5 verres frs.70.00 / 4 verres frs.60.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Une **Histoire** de famille depuis 1962-2024

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.... Et en 2019 nous ouvrons à nouveau une nouvelle salle à manger gastronomique appelé Lounge Gastronomique côté 16/20 au Gault-Millau en 2024 /25 /26

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 et à l'accueil de nos clients

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.

2024 Le club Prosper Montagné académie suisse des gastronomes décerne la coupe de l'accueil à **Sandra Cossa** fidèle collaboratrice de la Croisette depuis 23 ans et encore.....

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