



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

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>18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates</i>	28.50
LE PATA NEGRA « <i>Iberico Pata Negra Vaumarcus</i> », <i>2020, pain grillé, concassé de tomates</i>	38.50



Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



LE CAVIAR

Caviar d'Iran de la mer Caspienne

Sévruqa	100gr	220.00
Sévruqa	50gr	115.00
Sévruqa	30gr	70.00
Oscièrre	100gr	300.00
Oscièrre	50gr	160.00
Oscièrre	30gr	100.00
Beluga	100gr	480.00

Servi avec blinis, crème, oignons, œuf dur, persil, citron

L'UNION PARFAITE 30 gr de caviar Sévruqa d'Iran, blinis et 1 flûte de *R* de Ruinart brut 85.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Menu Clarence

Pour commencer

La mise en bouche

LE THON

Tataki de thon mariné, caviar Oscietre, crème légère wasabi

LA ST JACQUES

Snaké servie façon Rossini

LE VEAU ET HOMARD

Médaille de parisienne de veau farci de homard

Jus de veau aux morilles et cébettes

LE FROMAGE

Choix de fromages de notre région

LA DOUCEUR DE LA FORÊT NOIR

Cerise en chocolat, griottes de Fougerolles, sorbet poire

LE MOCA OU LE THE

Les mignardises

Menu complet 160.00

1 entrée en moins frs.140.00

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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Menu L'Envol

Pour commencer

La mise en bouche

LE CAVIAR BOX

Caviar Sévruga d'Iran, Gambero Rosso marinée, croquant de fenouil

LE CABILLAUD

Brunoise printanière, morille farcie, sauce beurre blanc à l'œil de perdrix

LES RAVIOLES

Farcies de Pluma de Pata Negra, champignons, émulsion de jura, jus corsé, truffe noire

LA COTE DE COCHON

**Grand Cru* de notre région
infusée au foin, jus aux cébettes et morilles*

LE BOEUF

*Le Rossini en interprétation châteaubriand, foie gras poêlé
jus de veau au Porto millésimé*

LE FROMAGE

Choix de fromages de notre région

OU

LA DOUCEUR DE LA FORÊT NOIR

Cerise en chocolat, griottes de Fougerolles, sorbet poire

LE MOCA OU LE THE

Les mignardises

Complet 5 plats 175.00 - Sans le caviar 145.00

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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Pour Commencer

LE FOIE GRAS <i>foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits, pain brioché</i>	28.50
LE CAVIAR BOX <i>Gambero Rosso marinée, croquant de fenouil, caviar Sévruga d'Iran</i>	66.50
LE BAR <i>Tartare de bar, wakamé, tomates séchée, avocat épicé, perlage de truffes</i>	32.00
LES RAVIOLES <i>Farcies de Pluma de Pata Negra, champignons, émulsion de jura, jus corsé, truffe d'hiver</i>	37.50

Crustacé, poisson

LE CABILLAUD <i>Brunoise printanière, morille farcie, beurre blanc à l'œil de perdrix</i>	49.00
LA ST JACQUES <i>Façon Rossini</i>	39.50 47.00

Les viandes

LE ROSSINI <i>en interprétation châteaubriand, foie gras poêlé, jus de veau au Porto millésimé</i>	64.50
LE COCHON <i>*Grand Cru* de notre région, infusée au foin, jus aux cébettes et morilles</i>	55.00
LE VEAU ET HOMARD <i>Parisienne de veau farci de homard, jus de veau morilles et cébettes</i>	57.50
LE ROYAL <i>tartare de bœuf (foie gras poêlé, caviar sévruga, copeaux de truffes d'hiver)</i>	63.50

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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Une **Histoire** de famille depuis 1962-2022



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

Nos partenaires de confiance

Viande

Boucherie Merat Martigny

Boucherie Montandon les Ponts de Martel

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

Saumon Balik et caviar Caviar House & Prunier (Suisse) SA / Kaviari Paris

Provenance de nos produits

Bœuf, veau Suisse, Irlande, **volaille** France

Saumon Ecosse et Norvège, **Crustacés (SA)** **Poisson** (Arctique)

Caviar France