



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 d'Iran de la mer Caspienne

Sevruga 100gr 230.00 / 50gr 120.00 / 30gr 80.00

Osciètre 100gr 300.00 / 50gr 170.00 / 30gr 110.00

Servi avec blinis et condiments



L'UNION PARFAITE 30g de Sévruga, blinis & flûte de L. Lassalle Brut *Préférence* – **85.00**

A LA CARTE

Pour Commencer

LE FOIE GRAS Foie gras de canard mi-cuit / chutney de fruits / pain brioché	32.50
LE CAVIAR BOX Gambero Rosso marinée / croquant de fenouil / caviar Sévruga d'Azerbaïdjan	78.50
LE VEAU Caviar sévruga / pommes rissolées / crème acidulée	45.50
LE RAVIOLES au bleuchâtel / espuma de jura doux / effilochée de Pata Negra / truffes de saison	35.00

Crustacé, poisson

LE BAR de ligne jus de cresson / côtes de blettes	55.00
LA ST JACQUES façon Rossini / risotto	39.50 49.00

Les viandes

LE BOEUF Filet grand cru rassis / jus réduit de veau / sauce choron	68.50
LE VEAU Filet mignon de veau / jus aux herbes de notre potager	57.00
LA COTE DE COCHON Grand Cru / infusée au foin / sauce morilles	54.50
LE ROYAL Tartare de bœuf / foie gras poêlé / caviar sévruga / truffes de saison)	79.50

Nos plats sont accompagnés de pommes mousseline / 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	



3 plats 125.00 / 4 plats 155.00 / 5 plats 175.00 / Le même menu pour l'ensemble de la table

Menu Clarence

LA MISE EN BOUCHE

LE CEPE capuccino de pommes de terre / truffes d'automne

LE BAR de ligne jus de cresson / côtes de blettes

LA ST JACQUES Façon Rossini / risotto

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

LE FROMAGE de la maison Loan Sterchi

OU

LA COCO Ganache coco chocolat blanc / Marmelade d'abricots du valais

MOCA OU THE mignardises

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 129.00 / 4 plats 159.00 / 5 plats 195.00 Le même menu pour l'ensemble de la table

Menu L'Envol

LA MISE EN BOUCHE

LE CAVIAR BOX Gambero Rosso / fenouil / caviar sévruga /suppl. 30.00

LE HOMARD tagliatelles de calamar / crème de caviar

LE RAVIOLES au bleuchâtel / espuma de jura doux / Pata Negra / truffes de saison

LE VEAU Filet mignon de veau / jus aux herbes de notre potager

LE FROMAGE de la maison Loan Sterchi

OU

LA COCO Ganache coco chocolat blanc / Marmelade d'abricots du valais

MOCA OU THE mignardises

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

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