



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
Osciètrè	100gr	300.00
Osciètrè	50gr	160.00
Osciètrè	30gr	100.00

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 Chasse

Pour commencer
La mise en bouche

LE CERF / *carpaccio / saladine / Jambon de sanglier / copeaux de foie gras*

LA COURGES / *en potage / poudre de lard / crème / flûte*

LES BERLINGOTS / *poireaux / saucisson neuchâtelois / crème de Mt d'or / truffes d'automne*

LE FOIE GRAS / *poêlée / fricassée de champignons de saison*

LE CHEVREUIL / *filet au poivre de Tasmanie / sauce au merlot et aïelles*

LE FROMAGE / *brie aux truffes*
OU

LE CEPE GIVRE / *parfait glacé aux châtaignes / Espuma à la williamine*

Menu complet 165.00

1 entrée en moins frs.145.00

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

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

Menu L'Envol

Pour commencer

La mise en bouche

LE CAVIAR / *Gambero rosse / fenouil / caviar sévruga*

LE TURBOT / *Hachi de grosses crevettes / beurre blanc basilic*

LES RAVIOLES / *saucisson neuchâtelois / poireaux / champignons / espuma de vieux jura / truffe d'automne / jus corsé*

LE VEAU ET HOMARD / *veau / homard / Jus de veau / champignons / cébettes*

OÙ

LA CAILLE / *foie gras / jus de volaille / champignons*

LE FROMAGE / *Choix de fromages de notre région*

LA POMME / *Granny Smith / sorbet abricot du valais / perles de pêches*

MOCA OU THE / *Les mignardises*

6 plats 185.00

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 séchées / avocat épicé / perlage de truffes</i>	32.00
LES RAVIOLES <i>saucisson / poireaux / champignons / émulsion de jura / jus corsé / truffes de saison</i>	38.50

Crustacé, poisson

LE TURBOT <i>Hachi de grosses crevettes / beurre blanc citronné au basilic</i>	54.00
LA ST JACQUES <i>Façon Rossini / truffes de saison</i>	39.50 49.00

Les viandes

LE ROSSINI <i>interprétation châteaubriand / foie gras poêlé / jus réduit au Porto millésimé</i>	64.50
LE CHEVREUIL <i>filet au poivre de Tasmanie / sauce au merlot et aïrelles</i>	63.00
LE VEAU ET HOMARD <i>Parisienne de veau farcie de homard / jus corsé</i>	57.50
LA CAILLE <i>Désossée / foie gras / jus de volaille / champignons</i>	49.50
LE ROYAL <i>tartare de bœuf (foie gras poêlé / caviar sévruga / copeaux de truffes de saison)</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