



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



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

Servi avec blinis et condiments

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

### LA MISE EN BOUCHE

LE CERF Tataki / Ail noir / perlage de truffes

L'OEUF Parfait / espuma de courge

LA CAILLE cuisses de caille / champignons / pommes rissolées

LES RAVIOLES farcies / crème de Mt d'or / truffes d'automne

LE CHEVREUIL filet au poivre de Tasmanie / sauce merlot et airelles

LE FROMAGE Brie aux truffes

LE CEPE GIVRE Parfait glacé à la châtaigne / glaçage au Baileys

MOCA OU THE mignardises

**Menu complet 175.00**

**1 entrée en moins 145.00**

Le même menu pour l'ensemble de la table

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

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**



## Menu L'Envol

### LA MISE EN BOUCHE

LE CAVIAR BOX Gambero Rosso / fenouil / caviar sévruga

LES CALAMARS en tagliatelle / homard / choux de Bruxelles /caviar osciètre

LE ROUGET petits légumes / friture de céleris / soupe de poissons

LE PLUMA de Pata Negra en habit noir / sauce chimichurri

LE FROMAGE de la maison Sterchi

LA JARDINIÈRE aux litchis dans son pot au chocolat

MOCA OU THE mignardises

**Complet 195.00**

**Sans LE CAVIAR 155.00**

**Le même menu pour l'ensemble de la table**

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

**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	32.50
LE CAVIAR BOX Gambero Rosso marinée / croquant de fenouil / caviar Sévruga d'Iran	78.50
LE CERF Tartare de cerf / jaune d'œuf mariné / aioli allégée / copeaux de truffes	35.00

### Crustacé, poisson

LE ROUGET Petits légumes / friture de céleris / soupe de poissons	55.00
LA ST JACQUES Façon Rossini / champignons / truffes de saison	39.50 49.00

### Les viandes

LE ROSSINI Filet grand cru / interprétation châteaubriand / foie gras poêlé / jus réduit au Porto millésimé	68.50
LA PLUMA Pata Negra / sauce chimichurri	57.00
LA COTE DE COCHON <b>Grand Cru</b> / infusée au foin / jus aux cébettes / champignons de saison	54.50
LE CHEVREUIL filet au poivre de Tasmanie / sauce au merlot et airelles	63.00
LA CAILLE farcie au foie gras / garniture d'automne	49.50
LE ROYAL Tartare de bœuf (foie gras poêlé / caviar Oscietre / truffes de saison	79.50

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
--	-------

## 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**