

# Le lounge

## *Business Lunch*

*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



1962  2022

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

## 60 ans d'Histoire 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**



## Pour bien commencer vos apéritifs

|                                     |  |       |
|-------------------------------------|--|-------|
| MINIS SARDINES LEGEREMENT PIQUANTES | <i>beurre au piment d'Espelette, croûtons</i>  | 27.50 |
| LE JAMBON                           | <i>* Iberico Pata Blanca de Vaumarcus*, 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates</i> | 28.50 |
| LE PATA NEGRA                       | <i>* Iberico réserve Pata negra Vaumarcus*, pain grillé, concassé de tomates</i>                 | 38.50 |

## 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

## LE LOUNGE

Composez votre déjeuner selon votre appétit

**Business Lunch 2 plats 57.00**

1 Entrée / Appetizer

\*\*

1 Plat au choix / choice of 1 main course

\*\*

**Business Lunch 3 plats 69.00**

1 Entrée / Appetizer

\*\*

1 Plat au choix / choice of 1 main course

\*\*

1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

**Business Lunch 4 plats 83.00**

2 Entrée / Appetizer

\*\*

1 Plat au choix / choice of 1 main course

\*\*

1 Dessert ou fromage /Dessert or cheese

**Business Lunch 5 plats 99.00**

3 Entrées / Appetizer

\*\*

1 Plat au choix / choice of 1 main course

\*\*

1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

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

*LES ENTRÉES / APPETIZERS*

**LE FOIE GRAS** Foie gras de canard mi-cuit / chutney de figue / pain brioché toasté

**LE BAR** en tartare / avocat / mangue / perlage de truffes

**LE PATA BLANCA** Saladine / jambon de Pata Blanca / magret de canard fumé

*LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS*

**LE THON** juste cuit /sésame / avocat / bouillon au Kikkoman / légumes

**L'OEUF** Œuf parfait / crème de morilles / jambon cru

**LE FOIE GRAS** foie gras poêlé / pain brioché façon pain perdu / chutney de figues

**LE HOMARD** croquant de fenouil et cébettes / dashi à l'huile de basilic

*LES PLATS / MAIN COURSES*

**LE SKREI** crème de Safran / légumes d'hiver

**LA ST-JACQUES** façon Rossini, risotto coulant, truffes de saison

**LE BOEUF** jus au Merlot puissant /cebettes /champignons

**LA CAILLE** désossée / farcie foie gras / fines herbes

**LA VEAU** Parisienne de veau / sauce morilles crémé

Nos plats sont accompagnés de pommes mousseline / Les pains sont faits maison par notre pâtissier

**Les Fromages d'ici et d'ailleurs \*la Maison du fromage\* Loan Sterchi**

Plateau de fromages de \*La maison du fromage Pierre-Alain Sterchi & Fils \* La Chaux-de-Fonds

Accompagné d'un petit verre de porto millésimé

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

## Nos partenaires de confiance

### Viande

Boucherie Merat Martigny

Boucherie Montandon les Ponts de Martel

Boucherie Sutter Villeneuve

**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

Palais Oriental Montreux

## Provenance de nos produits

**Bœuf** Suisse et Irlande, **Volaille** France, **Porc, veau** Suisse

**Saumon** Ecosse et Suisse, **Crustacés** (SA) (Canada) **Poisson** (Arctique)

**Caviar** Chine, Iran