

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*, 2017, 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 55.00

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

LES ENTRÉES / APPETIZERS

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

LA COURGE *En potage / crème / poudre de lard / flûte au jambon cru*

LE BAR *en tartare / avocat / wakamé / crème de wasabi*

LE CERF *en carpaccio / foie gras / truffes de saison / saladine / jambon de sanglier*

LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS

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

L'OEUF *Œuf parfait / velouté de cresson / brunoise de courgettes*

LES CHAMPIGNONS */ foie gras poêlé*

LES PLATS / MAIN COURSES

LE HOMARD *Risotto coulant/ciboulette/ homard rôti*

LE MAIGRE *Crème de Safran / légumes d'automne*

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

LA CHEVREUIL *médailles de chevreuil / garniture d'automne / sauce poivrade*

LA COTE DE SANGLIER *garniture d'automne / sauce poivrade*

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 un peu de tout *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

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

Saumon Balik et caviar Caviar House & Prunier (Suisse) SA / 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 France, Iran