

Carte des mets

| Entrées, salades et petite restauration | Petite | Grande |
|--|--------|--------|
| Saumon sauvage fumé, toast et beurre | 18.- | |
| Foie gras, toast | 22.- | |
| Cassolette de champignons | 14.- | |
| Viande séchée de bœuf | 12.- | 23.- |
| Assiette campagnarde (viandes froides et fromages) | | 23.- |
| Salade composée | 8.- | 14.- |
| Salade gourmande (foie gras, saumon fumé, magret de canard) | | 24.- |
| Salade folle (crevettes, avocats, gingembre, cœur de palmier, huile de sésame) | | 24.- |
| Pâtes façon chalet (lardons, échalotes, crème, gratiné au four) | | 22.- |
| Croûte aux champignons | | 22.- |

Plats

| | | |
|--|--|------|
| Filet de saumon grillé et fleur de sel (20 min.) | | 30.- |
| Queue de langouste grillée (20 min.) | | 48.- |
| Brochettes mixtes | | 24.- |
| Filet d'agneau | | 34.- |
| Rumsteak de bœuf | | 28.- |
| Entrecôte de cheval | | 28.- |
| Tee bone 350g (20 min.) | | 48.- |

Accompagnements: marmite de légumes et frites, pâtes, riz ou salade mêlée

Sauces maison à choix : champignons, café de Paris, beurre à l'ail

Viandes sur ardoise (servies avec diverses sauces, frites et salade mêlée)

| | 180g | 220g |
|---------------------|------|------|
| Pavé de Bœuf | 34.- | 39.- |
| Filet d'agneau | 38.- | 44.- |
| Entrecôte de cheval | 34.- | 39.- |

Mets au fromage

Fondue au fromage maison

23.-

Croûte au fromage

22.-

Assiettes pour enfants

Pâtes aux champignons

11.-

Jambon à l'os frites et légumes

12.-

Petit steak de bœuf frites et légumes

13.-

Menu

Salade gourmande

Petite Arvine Grand Métral AOC, Valais

ou Cassolette de champignons

Oeil de Perdrix, Roger Sandoz, La Coudre - Neuchâtel

Viande sur ardoise à choix

Humagne Rouge, Collection Chandra Kurt, AOC Valais

Rivele aux pommes et cannelle

ou Assortiment de sorbets

Gewürztraminer, Domaine Bruno Sorg, AOC Eguisheim, Alsace

Fr. 48.-

Fr. 64.- avec vins

Forfait découverte

(pour 2 personnes)

Kir royal de bienvenue

Repas comprenant

entrée, plat et dessert à votre choix

Nuitée en chambre double

avec petit déjeuner et accès Wellness

Fr. 350.-

Carte des desserts

Fromages

| | |
|------------------------|------|
| Tomme neuchâteloise | 6.50 |
| Assortiment de fromage | 8.- |

Pâtisseries

| | |
|-------------------------------|-------|
| Riwele aux pommes et cannelle | 6.50 |
| Tarte du jour | 4.50 |
| Parfait glacé aux amarettis | 10.50 |
| Meringue chantilly | 8.- |
| Meringue glacée | 10.- |

Glaces

| | |
|------------------------------|-------|
| Coupe Danemark | 11.- |
| Café glacé | 9.50 |
| Coupe caramélita | 9.50 |
| Le Colonel | 10.50 |
| Coupe Bacardi Passion/Mangue | 10.50 |

| | | |
|--------------------------------------|----------|------|
| Crème glacée à choix | la boule | 3.40 |
| Vanille / Café / Chocolat / Cannelle | | |
| Tiramisu / Pistache / Noix / Caramel | | |

| | | |
|---|----------|------|
| Sorbet à choix | la boule | 3.40 |
| Citron vert / Prune / Fraïse / Passion / Mangue | | |
| Suppl. chantilly | | 1.50 |

Cafétéria

| | |
|--|------|
| Choco maison (chocolat chaud aromatisé de vanille, noisette ou caramel et chantilly) | 6.- |
| Café maison (café aromatisé de vanille, noisette ou caramel et chantilly) | 6.- |
| Café "Val-de-Travers" à l'Absinthe | 9.50 |
| Irish coffee | 9.50 |
| Café amaretto | 9.50 |

| | |
|--|------|
| Thé noir: Noël; orange-vanille; cannelle | 3.40 |
| Thé vert: WU LU bio | 3.40 |

Thé des moines

3.40

Infusions: Rooibos à la bergamote

3.40