
Menu de la Sainte-Barbe

Salade mêlée

* * *

Jambon cuit dans l'asphalte

Gratin dauphinois et haricots verts

* * *

Parfait glacé à l'absinthe

CHF 36.00 (menu complet)

CHF 27.50 (entrée et plat)

CHF 23.00 (plat uniquement)

Notre hit estival

Torrée neuchâteloise

Saucisson cuit sous la cendre avec salade mêlée CHF 22.00

Provenance de nos viandes : Neuchâtel (porc, lapin, buffle)

N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.

Nos mets froids

| | | | |
|--|----------|-----|-------|
| Salade mêlée | (petite) | CHF | 6.50 |
| | (grande) | CHF | 12.00 |
| Salade de cervelas garnie | (petite) | CHF | 12.00 |
| | (grande) | CHF | 18.00 |
| Jambon cuit dans l'asphalte sur cœur d'ardoise | | CHF | 18.00 |
| Saucisse sèche de Travers | | CHF | 9.00 |
| Tomme de la région | | CHF | 6.50 |
| Terroir gourmand sur ardoise | (petit) | CHF | 15.00 |
| <i>Fromages de la région, jambon cuit dans l'asphalte, saucisses sèche de Travers, saucisson en croûte, lard sec et œufs cuits</i> | (grand) | CHF | 20.00 |

Nos mets chauds

| | | | |
|---|--|-----|-------|
| Crème de courge du Vallon | | CHF | 6.50 |
| Torrée neuchâteloise avec salade mêlée | | CHF | 22.00 |
| Jambon cuit dans l'asphalte gratin dauphinois et haricots verts | | CHF | 23.00 |
| Assiette végétarienne gratin dauphinois, haricots verts, œuf au plat ou fromages | | CHF | 18.00 |
| Émincé de buffle de Travers aux échalotes gratin dauphinois et haricots | | CHF | 23.00 |
| Émincé de lapin du Vallon nouillettes ou gratin dauphinois et légumes | | CHF | 18.00 |

Nos desserts maison

| | | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|-----|------|
| Parfait glacé | à l'absinthe ou à la nougatine | CHF | 8.50 |
| Tarte du jour | aux fruits ou à la crème | CHF | 4.50 |
| | aux noisettes | CHF | 5.00 |
| Assiette de fromages de la région | | CHF | 7.50 |

Nos vins neuchâtelois

Vins blancs

Chasselas

Cave des Lauriers, Cressier

Domaine des Cèdres, Cortaillod

l dl 50cl 75cl

| | | | |
|------|-------|--|-------|
| | | | 28.00 |
| 4.00 | 18.00 | | 28.00 |

Vins rosés

Œil-de-Perdrix

Cave des Lauriers, Cressier

Domaine des Cèdres, Cortaillod

| | | | |
|------|-------|--|-------|
| 5.50 | 24.00 | | 36.00 |
| | | | 36.00 |

Vins rouges

Pinot Noir

Cave des Lauriers, Cressier

Domaine des Cèdres, Cortaillod

Château d'Auvernier

| | | | |
|------|-------|--|-------|
| 5.50 | 24.00 | | 36.00 |
| | | | 28.00 |
| | | | 40.00 |
| | | | 28.00 |
| | | | 40.00 |

Pinot Noir barrique

Cave des Lauriers, Cressier

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| | 38.00 | | 59.00 |
|--|-------|--|-------|

Garanoir

Cave du Prieuré, Cormondrèche

| | | | |
|--|--|--|-------|
| | | | 46.00 |
|--|--|--|-------|

Prix en CHF

Nos apéritifs

| | | |
|--------------------------------------|-----|------|
| Absinthe du Val-de-Travers 53% - 2cl | CHF | 5.50 |
| Martini 15% - 4cl | CHF | 5.00 |
| Suze 20% - 4cl | CHF | 5.00 |
| Campari 23% - 4cl | CHF | 5.00 |
| Cynar 16.5% - 4cl | CHF | 5.00 |
| Bitter (sans alcool) 1 dl | CHF | 4.50 |

Nos bières

à la pression

| | 2.5 dl | 5 dl |
|---|----------|----------|
| Sainte-Barbe <i>bière brassée exclusivement pour les Mines d'asphalte par la brasserie BFM</i> | CHF 5.50 | CHF 7.50 |
| Boxer 5.2% | CHF 3.80 | CHF 5.50 |
| Panaché ou Monaco 5.2% | CHF 3.80 | CHF 5.50 |

en bouteille 33 cl

| | | |
|---|-----|------|
| Sainte-Barbe <i>bière brassée exclusivement pour les Mines d'asphalte par la brasserie BFM</i> | CHF | 7.50 |
| Bière Feldschlösschen sans alcool | CHF | 3.80 |

Nos minérales

| ouvertes | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|---|----------|------|------|
| Henniez gazeuse / plate, Coca-Cola, thé froid, Romanette | CHF 2.90 | 3.60 | 5.50 |

en bouteille

| | | | |
|--|--|-----|-------|
| Henniez gazeuse / plate 50cl | | CHF | 5.50 |
| Henniez gazeuse / plate, Rivella rouge 1lt | | CHF | 8.00 |
| Coca-Cola Zéro, Rivella rouge / bleu, Fanta 33cl | | CHF | 3.80 |
| Coca-Cola, thé froid, Romanette 1.5lt | | CHF | 10.00 |

| Sirops | 2dl | 3dl | 5dl | 1lt |
|---|----------|------|------|------|
| Menthe poivrée du Vallon | CHF 2.90 | 3.60 | 5.50 | 8.00 |
| Absinthe du Vallon | | | | |
| Violette, sapin, grenadine, citronnelle | | | | |

| Jus de fruits | 2dl | 3dl | 5dl | 1lt |
|-------------------------------|----------|------|------|-------|
| Jus de raisin bio d'Hauterive | CHF 3.20 | 4.50 | 6.00 | 10.00 |
| Jus de pomme du Val-de-Ruz | | | | |
| Jus d'orange | | | | |

Nos boissons chaudes

| | | |
|---|-----|------|
| Café, expresso, renversé | CHF | 3.60 |
| Thé à choix <i>noir, menthe, verveine, camomille, fruits rouges, vert</i> | CHF | 3.60 |
| Chocolat, Ovomaltine froid /chaud | CHF | 3.60 |
| Cappuccino | CHF | 4.00 |
| Café Mineur <i>café servi avec de l'absinthe du Val-de-Travers</i> | CHF | 5.70 |
| Café Luxe <i>café servi avec un chocolat « Pain d'asphalte » de Jacot Chocolatier</i> | CHF | 4.80 |
| Café Asphalte <i>café servi avec de l'absinthe et un chocolat « Pain d'asphalte » de Jacot Chocolatier</i> | CHF | 6.70 |

Nos digestifs de la région

| | | |
|---|-----|------|
| Petite prune sauvage, Williams 42% - 2cl | CHF | 9.00 |
| Gentiane 46% - 2cl | CHF | 9.00 |
| Coing, framboise, mirabelle 41% -2cl | CHF | 7.00 |
| Vieux Marc 43% - 2cl | CHF | 7.00 |
| Damassine 45% Bérudge 41%- 2cl | CHF | 9.00 |
| Whisky Single Lakeland du Seeland 42% - 2cl | CHF | 6.00 |
| Liqueur de cerisette 34% -2cl | CHF | 7.00 |
| Liqueur de pêche de vigne 18% -2cl | CHF | 7.00 |

Nos autres digestifs

| | | |
|----------------------------------|-----|------|
| Abricotine, Williamine 43% - 2cl | CHF | 7.00 |
| Bailey's 17% - 4cl | CHF | 7.00 |
| Calvados, Cognac 40% - 2cl | CHF | 8.50 |
| Grappa 40% - 2cl | CHF | 5.50 |
| Kirsch, pomme 37.5% - 2cl | CHF | 4.50 |
| Vieille prune 41% - 2cl | CHF | 8.50 |

Le jambon cuit dans l'asphalte

Devenu le plat typique du Café des Mines, le jambon cuit dans l'asphalte trouve ses origines vers 1935. A cette époque, il était cuit à même les cuves de minerai d'asphalte chaud et prêt à être coulé. C'était le repas traditionnel marquant les grandes occasions de la vie des mineurs de la Presta.



Un goût unique

Bien qu'un peu étrange, la cuisson dans l'asphalte offre un avantage déterminant. Une température constante et une méthode d'emballage exclusive permettent de conserver tous les goûts qui généralement s'évaporent ou se diluent, conférant ainsi au jambon les saveurs incomparables qui font sa renommée.



Un peu de technique

Temps de chauffage de l'asphalte : 4h

Température de l'asphalte : + de 160° C

Temps d'emballage : 20 minutes

Temps de cuisson : entre 3h30 et 4h15

Temps de déballage : 10 minutes



La torrée neuchâteloise

Une torrée, parfois appelée « feux de berger », est une tradition neuchâteloise qui consiste à préparer un grand feu dans un pâturage et à y faire cuire sous la cendre des saucissons et des pommes de terre. Elle se pratique traditionnellement en automne (après le retrait des troupeaux) mais on peut néanmoins en organiser toute l'année à condition de trouver un endroit propice.



Traditionnellement, le saucisson était emballé dans plusieurs feuilles de chou puis dans du papier de journal humidifié. Le feu allumé tôt dans la matinée devait, vers 10 heures n'être plus qu'un monceau de braises sous laquelle on enfouissait les saucissons et les pommes de terres sans autre protection. On recouvrait alors les braises de branches vertes de sapin qui produisaient une colonne de fumée blanche et odorante.

