



---

## LA CARTE DU BISTRO

Notre carte est principalement composée de produits régionaux et de saison.

---

<b>Nos entrées et mets froids</b>	<i>petite faim/entrée</i>	
Potage de légumes paysan	CHF 8.00	
Gaspacho de tomates, croûtons à l'ail et dés de tomates fraîches San Marzano	CHF 8.00	
Salades et crudités du buffet	CHF 8.00	CHF 12.00
Crottin de chèvre tiède du pays et salade verte	CHF 16.00	CHF 25.00
Filet de bondelle fumée et espuma à l'absinthe	CHF 15.00	CHF 24.00
Salade caprese basilic, tomates et mozzarella de bufflonne de Travers	CHF 13.00	CHF 21.00
Tartare de buffle de Travers toasts et pommes frites	CHF 25.00	CHF 30.00
Carpaccio de filet de buffle et copeaux de Sbrinz pain à l'ail	CHF 21.00	CHF 28.00
Roastbeef et sauce tartare pommes frites et salade		CHF 28.00

---

<b>Nos mets chauds</b>	<i>petite faim</i>	
Emincé de buffle de Travers, sauce à l'échalote risotto au pesto de persil et bouquet de légumes	CHF 25.00	CHF 30.00
Burger de buffle du Mineur de Travers et sa mozzarella pommes country		CHF 26.00
Filets mignons de porc à l'absinthe risotto au pesto de persil et bouquet de légumes		CHF 29.00
Filets mignons de porc aux morilles gratin dauphinois et bouquet de légumes		CHF 38.00
Steak de bœuf fitness beurre café de Paris et salade du buffet		CHF 25.00
Filet de bœuf d'Angus de Travers Naturafarm sur pierre ollaire avec des pommes country et bouquet de légumes <i>trois sauces : barbecue, poivre vert et beurre café de Paris</i> <i>La pierre ollaire maintient la viande au chaud, mais ne la cuit pas.</i>		CHF 45.00
Filets de bondelle du lac à la neuchâteloise pommes vapeur et bouquet de légumes		CHF 29.00
Filets de perche au beurre d'hysope pommes frites et bouquet de légumes	CHF 28.00	CHF 33.00
Spaghetti aux morilles ( <i>végétarien</i> ) garni de Tête de Moine	CHF 20.00	CHF 25.00

---

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS : Suisse (bondelle, bœuf, porc, buffle), Europe (perches)  
N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.