



LA CARTE DU BISTRO

Notre carte est composée de produits régionaux avec une touche de fée verte.

Nos entrées

Salade verte garnie de mozzarella de buffle de Travers	CHF	13.00
Soupe de légumes d'antan et croûtons aux fines herbes	CHF	9.00
Tartare de palée aux pommes vertes et sa vinaigrette	CHF	17.00
Filet de bondelle fumée tiède et sabayon à l'absinthe	CHF	18.00

Nos plats

	<i>petite faim</i>	
Emincé de buffle de Travers aux échalotes risotto au pesto de persil et à l'absinthe	CHF 25.00	CHF 30.00
Burger de buffle de Travers et sa mozzarella servi sur ardoise avec des pommes country		CHF 26.00
Filets de bondelle du lac à la neuchâteloise Riz sauvage et légumes du jour		CHF 29.00
Filets de perche au beurre d'hysope frites et légumes du jour	CHF 28.00	CHF 33.00
Tartare de buffle de Travers toasts et frites	CHF 25.00	CHF 30.00
Entrecôte de bœuf servie sur pierre ollaire avec des pommes country trois sauces : barbecue, poivre vert et beurre à l'absinthe <i>La pierre ollaire maintient la viande au chaud, mais ne la cuit pas.</i>		CHF 33.00

Nos plats végétariens

	<i>petite faim</i>	
Risotto au pesto de persil et à l'absinthe garni de tomates séchées et Tête de Moine	CHF 18.00	CHF 22.00
Tartine garnie d'une salade aux épinards et fromage de chèvre chaud		CHF 25.00

Nos desserts

	<i>petite faim</i>	
Miellée des fées (<i>glace cannelle et liqueur d'absinthe</i>)	CHF 7.00	CHF 12.00
Parfait à l'absinthe	CHF 6.50	CHF 10.50
Crème brûlée à l'absinthe		CHF 10.50
Moelleux au chocolat noir et menthe poivrée		CHF 12.00
Feuilleté aux pommes et crème anglaise		CHF 11.00
Café gourmand (<i>votre café ou thé servi avec trois mini-desserts</i>)		CHF 12.00

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS : Suisse (bondelle, bœuf et buffle), Europe (perches)

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