



LA CARTE DU BISTRO

Notre carte est principalement composée de produits régionaux et de saison

Nos entrées

		<i>en plat</i>
Mesclun garni de croûtons, lardons et œufs	CHF 13.00	CHF 24.00
Crottin de chèvre du pays tiède et jeunes pousses	CHF 14.00	CHF 25.00
Crostini de mozzarella de bufflone et pesto à l'ail d'ours	CHF 13.00	CHF 24.00
Flan de bondelle fumée et ragoût d'asperges du pays	CHF 17.00	
Croûtes aux morilles fraîches	CHF 17.00	CHF 25.00
Soupe aux orties de la région	CHF 9.00	
Crème d'asperges et chips de jambon cru du pays	CHF 11.00	

Nos plats

	<i>petite faim</i>	
Emincé de buffle de Travers aux échalotes risotto au pesto d'ail des ours	CHF 25.00	CHF 30.00
Burger de buffle de Travers à l'ail des ours et sa mozzarella servi sur ardoise avec des pommes country		CHF 26.00
Filets de bondelle du lac à la neuchâteloise risotto aux asperges		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
Risotto aux asperges et morilles servi avec sa tête de moine	CHF 21.00	CHF 25.00
Entrecôte de bœuf servie sur pierre ollaire avec des pommes nouvelles au romarin trois sauces : barbecue, poivre vert et beurre à l'ail des ours <i>La pierre ollaire maintient la viande au chaud, mais ne la cuit pas.</i>		CHF 33.00

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
Crème cuite aux petits fruits du moment		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, porc, buffle), Europe (perches)
N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.