



CARTE

Entrées

Salade verte de saison 🌿		Fr. 7.00
Os à moelle, 🌿 rôti à la fleur de sel		Fr. 15.00
Escargots de Bourgogne 🌿	6 pcs	Fr. 11.00
	12 pcs	Fr. 19.00
Scamorza fumée, grillée avec sa saladin		Fr. 14.00
Escalade d'aubergine, au Grana Padano Parmigiano et son coulis au miel		Fr. 16.00
Pâtes fraîches à la crème au saucisson neuchâtelois		Fr. 17.00
Cassolette de crevettes, sautées au persil et ail 🌿		Fr. 18.00
Pâtes fraîches aux vongoles (décortiquées), huile d'olive, persil et ail		Fr. 18.00

Pinsa Romana

Pinsa Romana, jambon & mozzarella	Fr. 18.00
-----------------------------------	-----------

Accompagnement : frites artisanales* (+ Fr. 3.50)

Nos pâtes fraîches maison

(selon production)

Pâtes fraîches à la crème au saucisson neuchâtelois	Fr. 24.00
Pâtes fraîches aux crevettes, tomates, basilic et sa sauce tomate	Fr. 24.00
Pâtes fraîches aux vongoles (décortiquées), huile d'olive, persil et ail	Fr. 24.00
« La Carbonara », la recette originale (guanciale, œufs, parmesan), avec nos pâtes fraîches	Fr. 24.00

Poissons & Crustacés & Cuisses de grenouilles




Cuisses de grenouilles, sautées au persil et ail avec ses frites artisanales	Fr. 33.00
Filets de perche, avec frites artisanales et sa sauce tartare	Fr. 33.00
Tartare de Saumon, mangue et amandes grillées, avec ses frites artisanales	Fr. 39.00
Crevettes géantes, braisées à la méditerranéenne 🌿 avec ses frites artisanales	Fr. 39.00

Accompagnement : frites artisanales*



« Un bon plat, c'est comme une œuvre d'art, vous pouvez vous émerveiller devant et l'admirer.
Par contre, l'avantage d'un bon plat cuisiné, c'est que maintenant qu'il est devant vous,
il vous appartient et vous pouvez le déguster, alors bon appétit ! »



Viandes

Cordon bleu maison , au jambon et fromage à raclette, avec frites artisanales et légumes	Fr. 28.00
Emincé de filet de poulet sauté ,  déglacé au vinaigre balsamique, miel et crème avec ses frites artisanales	Fr. 32.00
Entrecôte de bœuf (env. 220gr),  beurre maison, frites artisanales et légumes	Fr. 41.00
Tartare de bœuf « La Différence » (env. 180gr),  coupé au couteau	Fr. 36.00
Accompagnement pour les tartares : frites artisanales* (+ Fr. 3.50)	

Desserts

Sélection de sorbets  et glaces artisanales* , selon choix du moment, la boule	Fr. 5.00
Tiramisu maison	Fr. 9.00
Mousse aux spéculos & mascarpone , dans son bricelet maison	Fr. 10.00
Sorbet "Colonel" 	Fr. 11.00

 **Sans gluten / Concernant les allergies, merci d'en parler au personnel.**

Un bon plat, c'est comme un beau rêve, il se termine toujours trop vite !

*« Un bon plat, c'est comme une œuvre d'art, vous pouvez vous émerveiller devant et l'admirer.
Par contre, l'avantage d'un bon plat cuisiné, c'est que maintenant qu'il est devant vous,
il vous appartient et vous pouvez le déguster, alors bon appétit ! »*

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque (*) qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. www.labelfaitmaison.ch

Origine de nos produits :

Bœuf, porc, poulet (Suisse, France) / Cheval (Islande) / Grenouilles, Crevettes, Bar, Filet de perche, Vongoles (Argentine, Viêt Nam, UE) / Saumon (Norvège) / Sole tropicale (Océan Atlantique) / Os à moelle et saucisson (Suisse).