








## Entrées

Salade verte de saison 		Fr. 7.00
Os à moelle,  rôti à la fleur de sel		Fr. 15.00
Escargots de Bourgogne 	6 pces	Fr. 10.00
	12 pces	Fr. 18.00
Pinsa Romana, jambon et mozzarella		Fr. 15.00
Cassolette de crevettes, sautées au persil et ail 		Fr. 17.00
Escalade d'aubergine, au Grana Padano Parmigiano et son coulis au miel		Fr. 18.00
Burrata fraîche, avec des légumes sautés 		Fr. 20.00

## Nos pâtes fraîches maison

(selon production)

Pâtes fraîches à la crème au saucisson neuchâtelois	Fr. 24.00
Pâtes fraîches aux crevettes, tomates et basilic	Fr. 24.00

## Nos raviolis frais maison

Raviolis aux épinards et ricotta, avec son beurre sauge	Fr. 24.00
Raviolis au jambon cru, avec sa crème de parmesan	Fr. 24.00

## Poissons & crustacés

Filets de perche, frites artisanales et sa sauce tartare	Fr. 30.00
Crevettes géantes, braisées à la méditerranéenne 	Fr. 35.00

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](http://www.labelfaitmaison.ch)



## Viandes

<b>Cordon bleu maison</b> , au jambon et fromage à raclette, avec frites artisanales et légumes	<b>Fr. 25.00</b>
<b>Poulet « Crispy »</b> , avec sa salade et sa sauce tartare	<b>Fr. 24.00</b>
<i>Accompagnement pour le poulet « Crispy » : frites artisanales* (+ Fr. 3.00)</i>	
<b>Roastbeef maison</b> ,  avec sa sauce tartare et frites artisanales	<b>Fr. 33.00</b>
<b>Tartare de bœuf "Traditionnel"</b> (env. 180gr)	<b>Fr. 33.00</b>
<b>Tartare de bœuf "Il Padrino"</b> (env. 180gr), <i>amandes, copeaux de parmesan, tomates séchées</i>	<b>Fr. 36.00</b>
<b>Tartare de bœuf "Scarface"</b> (env. 180gr),  et sa sauce au pesto rouge maison <i>Accompagnement pour les tartares : frites artisanales* (+ Fr. 3.00)</i>	<b>Fr. 36.00</b>
<b>Entrecôte de cheval</b> (env. 250gr),  beurre maison, frites artisanales et légumes	<b>Fr. 36.00</b>

## Desserts maison

<b>Sélection de sorbets</b> et glaces artisanales*, selon choix du moment, la boule	<b>Fr. 5.00</b>
<b>Mousse aux spéculos &amp; mascarpone</b> , dans son bricelet maison	<b>Fr. 10.00</b>
<b>Coulant de chocolat traditionnel</b>	<b>Fr. 11.00</b>
<b>Sorbet "Colonel"</b>	<b>Fr. 12.00</b>

*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](http://www.labelfaitmaison.ch)*

### Origine de nos produits :

*Bœuf, porc, poulet (Suisse, France) / Cheval (Islande) / Crevettes, Bar, Filet de perche ( Argentine, Viêt Nam, UE )  
Os à moelle et saucisson (Suisse).*