



Commandez dès maintenant et au plus tard la veille à 21h au  
+41 32 9 250 250

## Plats du jour à emporter

### Lundi 10 mai 2021

Ragoût de veau  
Sauce moutarde  
Pommes mousseline  
Haricots coco

18.-

### Mardi 11 mai 2021

Filet de bar  
Sauce curry  
Couscous  
Chou-fleur

18.-

### Mercredi 12 mai 2021

Emincé de bœuf  
Polenta crémeuse  
Brocolis

18.-

### Jeudi 13 mai 2021

Filet de poulet  
Sauce forestière  
Pommes rissolées  
Courgettes

18.-

### Vendredi 14 mai 2021 \*

Cœur de filet de lieu noir  
Sauce orange-crème  
Riz  
Carottes glacées

18.-

### Samedi 15 mai 2021 \*

Entrecôte de bœuf Black Angus  
Sauce poivre  
Croquette pomme de terre-  
topinambour  
Légumes

38.-

### Dimanche 16 mai 2021 \*

Quasi d'agneau  
Jus brun  
Purée de vitelotte  
Légumes

38.-

\* Plats à emporter uniquement le midi, pas de take away le vendredi, samedi et dimanche soir.

## Suggestion à la carte

	Entrée	Portion		Portion
Salade verte · lamelles de saumon fumé Maison	12.00	21.00	Entrecôte de bœuf « Black Angus » Café de Paris Pommes-frites · légumes	43.00
Tartare de Bœuf traditionnel	18.00	29.00	Filet de poulet · sauce forestière Tagliatelles	30.00
Salade mêlée	10.00	13.00	Escalopes de veau · sauce stroganoff pommes frites	33.00
Filets de perche LOË Suisses pomme vapeur	20.00	37.00	Assiette Fitness Filet de poulet grillé · crudités	30.00
Salade de doucette, noix, œufs	8.00		Assiette de légumes pommes vapeurs	25.00
			Sandre de Valangin, sauce Neuchâteloise Pomme vapeur, légumes	40.00

Nous nous engageons pour la protection de l'environnement et préparons nos plats à emporter dans une jolie bento box à CHF 5.-. Lavable et réutilisable, elle vous accompagne dans tous vos déplacements.

## Pour accompagner votre repas

### Mini pâtisserie à 3.50 l'unité

Carac au chocolat	Tourte truffée
Tartelette au citron	Tourte à l'Absinthe
Bavarois framboise	Tiramisu
Tartelette aux fruits	Tourte Forêt Noire
Mousse chocolat blanc	Mousse chocolat brun

### Pain de notre boulanger

Céréales 430 gr. CHF 4.00
Tordu blanc 400 gr. CHF 3.50
Tordu foncé bis 400 gr. CHF 4.-
Fermier blanc 440 gr. CHF 3.50
Tresse au beurre 380 gr. CHF 5.20

## Sélection de vins de Neuchâtel à emporter

### Pinot Gris 22.- / 7,5 dl

Famille Jungo & Fellmann, Cressier

Datant de 1879, la Cave des Lauriers a vu se succéder cinq générations. A sa tête se trouvent actuellement les cousins Jean-Marc Jungo et Christian Fellmann. Ensemble, ils perpétuent le savoir-faire transmis avec passion par leur famille. Afin de garantir une production d'excellence dans le respect de l'environnement, ils ont rejoint dès ses débuts l'organisation « Production Intégrée ».



Jean-Marc Jungo et Christian Fellmann (5<sup>e</sup> génération) gèrent ensemble la Cave des Lauriers depuis 1995.

### Oeil-de-Perdrix – DEMETER 25.- / 7,5 dl

Famille Kuntzer, St-Blaise

Fondé en 1954, le Domaine Saint-Sébastien s'est étendu avec les années sous l'impulsion passionnée de la famille Kuntzer. De Cortaillod au Landeron en passant par Colombier, Hauterive, Saint-Blaise et Cressier, il place la nature au cœur de sa production vinicole. Titulaire du label Demeter depuis 2015, le domaine cultive ses vignes en adéquation avec les principes de la biodynamie et renonce aux substances de synthèse.



Anja et Jean-Pierre Kuntzer en compagnie de leur fille Élodie (3<sup>e</sup> génération) et de leur gendre qui se préparent à prendre la relève.

### Gamaret Barrique 31.- / 7,5 dl

Famille Porret, Cortaillod

Riche de plus de 160 ans d'expérience, la famille Porret développe depuis 1858 son savoir-faire et sa passion pour les vins. La maison de maîtres borde le Domaine des Cèdres et abrite le trésor familial : la cave où sont vinifiés six cépages typiques de la région. Vendangés et triés à la main avec soin, les raisins biologiques sont ensuite élevés au contact du bois dans des barriques du XX<sup>e</sup> siècle.



Martin et Sophie (6<sup>e</sup> génération), aux côtés de leurs parents Nicole et Jean-Christophe Porret.

### Les Cailloutis 39.- / 7,5 dl

Famille Meier, Cortaillod

Viticulteurs de père en fils, le cœur de la famille Meier bat au rythme des vignes depuis 1924. En 2010, Denis Meier franchit le pas et met en bouteille sa première cuvée dans le Domaine des Landions. Rejoint par son fils Morgan en 2015, ils sélectionnent ensemble leurs cépages de Pinot Noir. Cette attention portée aux vignes et aux sols se traduit dans leurs vins par un équilibre élégant entre finesse et terroir.



Morgan Meier (4<sup>e</sup> génération) s'est formé à l'œnologie en Bourgogne avant de rejoindre le domaine familial.