



Apéritifs

CHF

- Planches apéro gourmandes régionales et ibériques origine Suisse et Espagne **14.00/pers**

Entrées

- Salade mêlée **9.00**
- Salade de tomates fraîches et sa mozzarella de bufflonne du Val-de-Travers **16.00**
- Terrine maison:
 - Foie gras de canard nature **28.00**
 - Foie gras de canard à l'absinthe "la Clandestine" Couvet ... **32.00**
 - Foie gras de canard à la truffe des Bayards **38.00**
- Buchette de saumon fumé du chef "Des Acacias Fleurier" ... **25.00**
- La Croûte aux morilles **28.00**

Des brioches fraîches de la boulangerie "Jeune" Couvet accompagnent nos terrines de foie gras.

foie gras
origine France
Saumon
origine
d'Ecosse



*Nos viandes de bœuf grillées au
charbon de bois*

LES CLASSIQUES

CHF

- Entrecôte de boeuf d'origine Suisse de la boucherie "Rota" Fleurier, accompagné de frites maison et sa sauce béarnaise maison **38.00**
Ou de sa sauce aux morilles maison **44.00**

- Côte de boeuf d'origine Suisse accompagné de frites maison et ses légumes grillés au charbon de bois.
(voir prix au kilo sur ardoise en salle du restaurant)



*Nos viandes prestigieuses grillées au
charbon de bois*

Viandes rassies sur l'os

“Le fromage s'affine, le vin se bonifie et la viande se mature”

*Côtes de boeuf rassies sur l'os selon
arrivage*

*Prix au kilo selon les découpes et
origine*

*(Voir ardoise en salle du
restaurant)*

*Accompagnées de frites maison
légumes grillés et ces sauces
chimichurri et béarnaise*

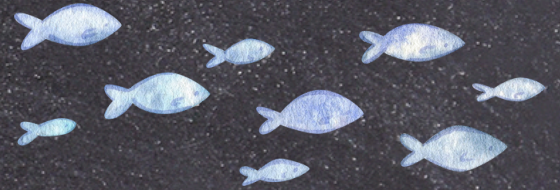


Plats végétariens

CHF

- Grande salade mêlée **14.00**
- Steak végétarien, frites maison et légumes du moment **18.00**

Nos poissons



- Filets de perche meunière du "Valais", sauce tartare maison .. **38.00**
- Filets de perche du "Valais", sauce champagne **42.00**

Avec votre plat poisson, le chef vous propose ses frites maison et sa garniture de légumes.

Plats enfants



(jusqu'à 12 ans)

CHF

- Le p'tit cannibal **14.00**
(coquillon de porc "Elevage des 2 vallées" Ponts-de-Martel
accompagné de frites maison ou légumes)
- Le p'tit pêcheur **18.00**
(filets de perches, frites maison ou légumes)



Desserts

- Une boule de glace de bufflonne ou sorbet du Val de
travers,
saveur au choix **4.00**
- P'tite fondue au chocolat accompagné de morceaux de
fruits **8.00**
(pommes, bananes et ananas)

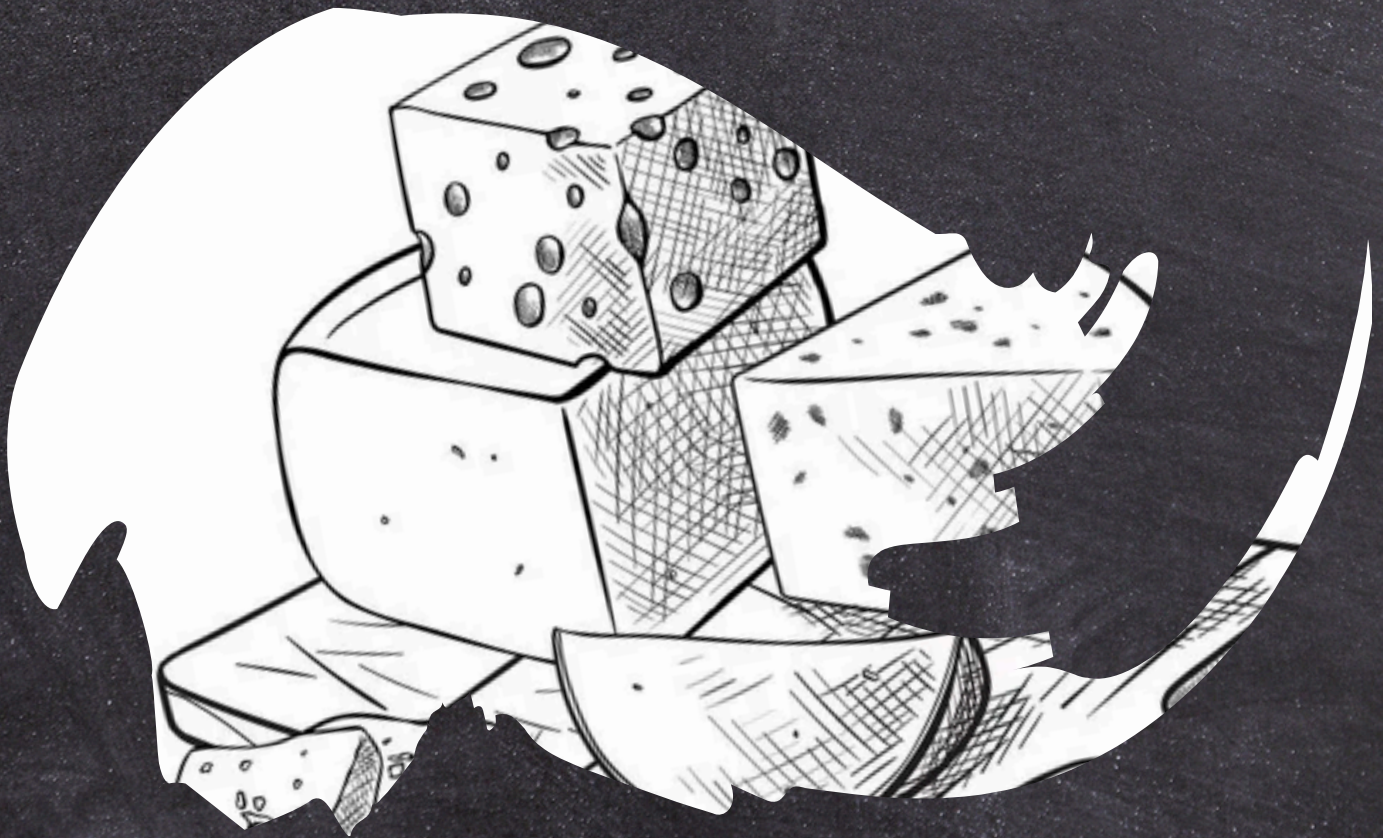


Fromages de la région

CHF

Assiette de fromage de la région
buffle, vache et chèvre

10.50/pers



Desserts

CHF

- Crème brûlée:
- - à la vanille de l'île Maurice **12.00**
- - à l'absinthe du Val-de-Travers **12.00**

- Ananas rôti (sans alcool) ou flambée au rhum accompagné de sa glace vanille de bufflonne de la ferme Stähli du Val de Travers **10.00**

- Glaces au lait de bufflonne de Stähli du Val-de-Travers
- prix par boule **4.00**

- Sorbet de "glace de la ferme" à Môtiers
- prix par boule **4.00**

Choix de glaces au lait de bufflonne:

vanille, fior di latte, café, menthe-choco, framboise, caramel beurre salé, citron, chocolat

Choix de sorbet:

abricot du Valais, pomme-cannelle, poire, framboise, pomme, fraise, rhubarbe

