

ENTRÉES

Petite salade verte 🌿🌾🥛	6.50
Salade grecque 🌿🌾	15.00/28.00
<i>Tomates, poivrons verts, concombres, oignons rouges, feta AOP, olives de Kalamata, origan</i>	
Soupe froide 🌿	16.00
<i>Betterave, framboises, chèvre frais</i>	
Tataki de coeur de thon rouge 🌾🥛	21.00
<i>Sauce sésame, mélange de salades</i>	
Vitello Tonnato 🌾🥛	19.00/36.00
<i>Noix de veau, sauce au thon, anchois, câpres</i>	

PLATS

Ravioli del plin au pesto 🌿	24.00
<i>Beurre et sauge, tomme de chèvre de Lignièrès, râpée</i>	
Sacchetti aux 5 viandes	26.00
<i>Boeuf, porc, mortadelle, jambon cru et cuit, crème de Parmigiano Reggiano DOP</i>	
Aubergines à la Parmigiana 🌿	28.00
<i>Rucola et pignons de pin</i>	
Le poisson du lac ou de mer 🌾	
<i>Selon arrivage</i>	
Filets de perches meunière (200gr.) 🌾	41.00
<i>Beurre noisette, citron</i>	
Entrecôte de bœuf Simmental, rassie sur os (230gr.) 🌾	48.00
<i>Beurre Café de Paris</i>	
Tartare de filet de bœuf (200gr.) 🌾	38.00
<i>Toasts de pain de sils ou frites maison</i>	
Rack d'agneau 🌾🥛	39.00
<i>Pleurotes de Cornaux, jus d'agneau réduit</i>	

*Tous nos plats de viande et de poisson sont servis avec une garniture au choix:
frites maison, pommes persillées, gratin dauphinois, riz, ou légumes de saison*

DESSERTS

Trio de fromages affinés 🌾	15.00
<i>Sélection du moment</i>	
Key lime pie	11.00
<i>Citron vert, lait condensé, meringue</i>	
Baba au rhum	14.00
<i>Chantilly à la vanille, fruits de la passion, tuile aux amandes, rhum Trois-Rivières</i>	
Pavlova aux abricots 🌾	12.00
<i>Crème pâtissière à la vanille, coulis d'abricots, abricots frais, glace vanille, chantilly à la vanille de Madagascar</i>	
Glaces et sorbets du moment	la boule 3.90
Café gourmand	15.00
<i>Quatre mignardises, café au choix</i>	

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

disponibles en demi portion, à moitié prix

Vitello tonnato, Filets de perches, Pâtes, Filet d'agneau

Provenances : Boeuf, veau, porc: Suisse | Boeuf Simmental: Neuchâtel/Berne | Agneau: Australie | Perches: élevage France, filetage Suisse Thon rouge: océan Pacifique | Poissons du lac: Neuchâtel | Poissons de mer: Bretagne, France

CAFÉS & CHOCOLATS

Ristretto, espresso, café	4.00
Double espresso, cappuccino, macchiato, latte	4.90
Café Viennois	4.90
Chocolat chaud	4.50

THÉS & INFUSIONS

En sachet, tasse 30cl.	4.00
<i>English Breakfast, Earl grey, China green, Menthe, Darjeling</i>	
En feuilles, théière 60cl.	6.50

RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux

Henniez bleue 33cl, 50cl, 1l	4.20	5.40	9.80
Henniez verte 33cl, 50cl, 1l	4.20	5.40	9.80
Badoit, 50cl			5.50

Limonades

Fizzy orange, framboise, citron 35cl	4.90
Rivella rouge, bleu 33cl	4.90
Coca-Cola, zero 33cl	4.60
Chinotto	5.40

Jus de fruits

Abricots du Valais, poire Williams, Orange, Tomate 20cl	4.60
Jus de pomme du Mont-Vully 30cl	4.80

Thés froids

Thé froid citron 30cl	4.20
Earl Grape, thé froid maison 30cl	4.90
<i>earl grey, raisins, sureau</i>	

BIÈRES

Notre sélection de bières La Vouivre, Cortaillod

À la pression	30cl	50cl
La B'Art	5.50	7.50

En bouteille 33cl

La Vouivre Ambrée	7.00
La Dorée	7.00
La Weise	7.00
La Vouipa IPA Blonde	7.00

VINS AU VERRE

	1dl
Chasselas de Neuchâtel en litre <i>Maison Carrée, Auvernier</i>	4.00
Pinot Gris de Neuchâtel <i>Roger Sandoz, La Coudre</i>	6.80
Entre-deux-Mers <i>Les Arromans, Sauvignon, Bordeaux (F)</i>	6.60
Cuvée Tradition Brut <i>Maison Mauler, Môtiers</i>	9.00
Spumante, Blanc de noirs, metodo classico 2013 <i>Azienda agricola Foglino 7, Castel Boglione, Italie</i>	10.00
Œil de Perdrix de Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier</i>	6.40
Pinot noir de Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier</i>	6.40
Assemblage Gamaret et Garanoir <i>Bonvillars AOC, Keller, Vaumarcus</i>	6.20

VINS DU MOMENT

	1dl	75cl
Non-filtré <i>Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier 2022</i>	5.50	38.00
Chardonnay élevé sous bois <i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2019</i>	7.80	54.00
Gamaret élevé sous bois <i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2020</i>	8.00	56.00
Roero, cuvée Vigna di Lino 2019 <i>Cascina Val del Prete, Priocca, Italie</i>	8.90	62.00