

LA TERRASSE

RESTAURANT



Nous travaillons avec de nombreux artisans de la région, réputés pour la qualité de leurs produits, en voici quelques exemples :

- / A&P Santos, Vuiteboeuf
- / Un amour de Pleurote, Neuchâtel
- / Saveurs Forestières, Noiraigues
- / Boucherie Montandon SA, Les Ponts-de-Martel
- / Boucherie de la Prairie, La Chaux-de-Fonds
- / Hofmann Früchte und Gemüse, Finsterhennen
- / La Maison du Fromage Sterchi, La Chaux-de-Fonds
- / Boulangerie Conrad, Le Landeron
- / Confiserie Zurcher, Colombier



Notre restaurant bénéficie du label « Fait Maison ».

Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés d'un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs et ses amis.



Intolérances, allergies ? Notre personnel se tient à votre disposition pour répondre à vos questions.

Mentions à la carte :

- végétarien
- sans gluten
- sans lactose

Les prix s'entendent en CHF, TVA incluse

ENTRÉES

Mesclun de salade, pickles d'oignons rouges, radis et cerfeuil 🌿 <i>vinaigrette La Terrasse</i>	7.00
Soupe de poissons de roche <i>rouille, pain de campagne à l'ail toasté et Gruyère d'alpage</i>	17.00
Tarte fine aux tomates 🌿 <i>tomates confites, tomates cherry, mozzarella et pistou</i>	16.00
Pressé de légumes à la provençale 🌿 <i>mousse de chèvre frais, vinaigrette à l'échalote</i>	15.00
Tataki d'entrecôte de bœuf Simmental 🇨🇭🇨🇭 <i>saladine de haricots verts et tomates, vinaigrette sésame et soja</i>	entrée 21.00 plat, avec garniture 39.00
Vitello tonnato façon La Terrasse 🇨🇭🇨🇭 <i>noix de veau finement tranchée, sauce au thon</i>	entrée 19.00 plat, avec garniture 36.00

PLATS

Filet de porc des Ponts-de-Martel (NE) 🇨🇭 <i>sauce aux morilles, garniture au choix</i>	35.00
Caille entièrement désossée 🇨🇭🇨🇭 <i>rôtie aux pleurotes de Neuchâtel et cébettes, garniture au choix</i>	39.00
Tartare de filet de bœuf à l'italienne 🇨🇭 <i>roquette, parmesan, huile d'olive, tapenade d'olives et tomates, servi avec ses toasts</i>	38.00
Le poisson du lac ou de mer 🇨🇭 <i>garniture au choix</i>	Selon arrivage
Filets de perche meunière 🇨🇭 <i>sauce au Chasselas, garniture au choix</i>	41.00
Aubergine rôtie 🌿 <i>tomates, basilic et mozzarella, pain de campagne à l'ail toasté</i>	28.00

Garnitures au choix:
frites maison, pommes grenailles, gratin dauphinois, riz ou légumes de saison

DESSERTS

Duo de fromage du moment <i>réduction de vieux porto et pain aux figues toasté</i>	12.00
Pavlova aux fruits rouges 🇨🇭 <i>servi avec un sorbet framboise</i>	12.00
Croustillant aux amandes <i>myrtilles à la crème de cassis, sorbet citron</i>	13.00
Baba au rhum <i>aux abricots rôtis, rhum Trois-Rivières</i>	14.00
Crème brûlée à la vanille 🇨🇭 <i>servie avec une boule de glace vanille</i>	12.00
Café gourmand <i>quatre mignardises, café au choix</i>	15.00

PORTIONS ENFANTS - 1/2 PRIX, JUSQU'À 12 ANS

Filets de porc, Filets de perche, Aubergine

CAFÉS & CHOCOLATS

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

THÉS & INFUSIONS NEWBY

Tasse 30cl. / Théière 60cl.	4.00 / 6.50
<i>English Breakfast, Earl grey, Jasmin, Hunan Green</i>	
<i>Menthe poivrée, Camomille, Roiboos orange, Verveine</i>	

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

Fusetea citron/pêche 33cl	4.60
Earl Grape, thé froid maison 30cl	4.90
<i>earl grey, raisins, sureau</i>	

BIÈRES

Notre sélection de bières La Vouivre, Cortailod

À la pression

La B'Art	30cl	50cl
	5.50	7.50

En bouteille

La Vouivre Ambrée	33cl	7.00
La Dorée	7.00	
La Weise	7.00	
La Vouipa IPA Blonde	7.00	