

ENTRÉES

Mesclun de salade, pickles d'oignons rouges, radis et cerfeuil    <i>vinaigrette La Terrasse</i>	7.00
Déclinaison de tomates, basilic et burrata  	15.00
Roastbeef de filet de boeuf de Simmental  <i>œuf mollet, sauce tartare</i>	19.00
Langoustine juste saisie <i>duo de haricots verts et tuiles croustillantes aux épices</i>	21.00
Tartare de thon aux framboises et à la mangue  	16.00
Saladine de poulpe et chorizo, servie sur un gaspacho 	18.00

PLATS

Carré de porc fermier des Ponts-de-Martel <i>en croûte d'herbes, sauce au miel, garniture au choix</i>	35.00
Vitello tonnato de quasi de veau   <i>garniture au choix</i>	38.00
Tartare de bœuf à l'italienne  <i>roquette, parmesan, huile d'olive, tapenade d'olives et tomates, servi avec ses toasts</i>	38.00
Tataki d'entrecôte de bœuf de Simmental   <i>sauce chimichuri, garniture au choix</i>	45.00
Quenelle de brochet du lac de Neuchâtel  <i>sauce homardine, garniture au choix</i>	35.00
Le poisson du lac ou de mer <i>garniture au choix</i>	<i>Selon arrivage</i>
Filets de perche meunière  <i>sauce au Chasselas, garniture au choix</i>	42.00
Pressé de légumes à la provençale  <i>coulis de tomate au cumin et burrata</i>	29.00

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

DESSERTS

Trio de fromage de La Maison du Fromage, Sterchi <i>réduction de vieux porto et pain aux figues toasté</i>	14.00
Baba au rhum <i>déclinaison autour de la fraise</i>	15.00
Île flottante aux fruits rouges	13.00
La poire façon Belle-Hélène	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>	16.00

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

Carré de porc, Vitello tonnato, Filets de perche, Pressé de légumes