

# Carte des mets et des boissons



## Horaires de la cuisine

Lundi, mercredi et jeudi : 18h-21h

Vendredi : 18h-22h

Samedi: 12h-14h et 18h-22h

Dimanche : non-stop 12h-20h30

En dehors de ces horaires, la carte des snacks est à votre disposition



## Un Petit Creux ?

### Notre carte Snack est disponible non-stop

<b>Focaccia garnie: chèvre &amp; betterave</b> <i>Fromage de chèvre, betterave Chioggia, basilic, confiture de figues et groseilles</i>	<b>14.00</b>
<b>Focaccia garnie: jambon &amp; sauce tartare</b> <i>Jambon de campagne, salade, tomates et sauce tartare</i>	<b>14.00</b>
<b>Mousse de foie aux pommes caramélisées</b> <i>Foie (selon arrivage), pommes, calvados, ail, servie avec notre trio de pain maison</i>	<b>13.00</b>
<b>Terrine de lentilles fumées</b> <i>Lentilles vertes, paprika fumé, noix, ail, échalotes, servie avec notre trio de pain maison</i>	<b>12.00</b>
<b>Verrines végétariennes</b> <i>Selon les légumes de saison</i>	<b>12.00</b>
<b>Verrine de mousse de chèvre à la menthe avec speculoos et pommes caramélisées</b> <i>Fromage de chèvre, crème, speculoos, pommes, menthe</i>	<b>12.50</b>



## Le Menu

<b>Burger sauce morilles</b>	<b>32.00</b>
<i>Bœuf CH, fromage raclette, crispy onions, pickles, tomates, servi avec salade et frites (également disponible en version végétarienne: galette de saison)</i>	
<b>Check M8 Burger</b>	<b>27.00</b>
<i>Bœuf CH, lard fumé, fromage noyer du lac, tomates, salade, oignons rouges caramélisés, sauce aux herbes, servi avec salade et frites (également disponible en version végétarienne: galette de saison)</i>	
<b>La fameuse Poutine classique</b>	<b>12.50</b>
<i>Fromage couic couic, sauce brune maison, frites</i>	
<b>La Poutine à la Suisse</b>	<b>22.00</b>
<i>Fromage couic couic, sauce brune maison, saucisson neuchâteloise, crispy onions, frites</i>	
<b>Carbonade flamande</b>	<b>26.00</b>
<i>Viande de bœuf CH braisée et marinée à la bière avec des oignons, carottes, pain d'épices, miel servi avec des frites</i>	
<b>Penne à la Napolitaine</b>	<b>22.00</b>
<i>Tomates fraîches, poivrons, aubergines, ail, herbes, huile d'olive et parmesan</i>	
<b>Tartare (140 g / 200 g)</b>	<b>30.00 / 40.00</b>
<i>Bœuf CH, servi avec salade et frites</i>	
<i>La Truffe des petits cochons : Huile de truffe, copeaux de parmesan</i>	
<i>Le Colonel Moutarde : Moutarde à l'ancienne, échalotes, ciboulette</i>	
<b>Roastbeef au romarin</b>	<b>25.00</b>
<i>Viande de bœuf CH, servi avec salade et frites</i>	
<b>Tartines de houmous maison et légumes de saison</b>	<b>16.00</b>
<i>Pain d'épeautre maison. Servies avec salade et vinaigrette à la framboise</i>	
<b>La planchette Mow</b>	<b>19.50</b>
<i>Sélection de charcuterie et de fromages de la région. Servie avec notre trio de pain maison à l'épautre (nature, figue et olive noir)</i>	
<b>Et n'oubliez pas, notre délicieuse fondue au fromage</b>	<b>22.00</b>
<i>Fromagerie du Bémont (La Brévine), servie avec du pain du Croissant Show (minimum 2 personnes)</i>	



## Le festin des mini-gamers

<b>Jambon de campagne coupé en tranche</b>	<b>13.00</b>
<i>Servi avec légumes de saison ou frites</i>	
<b>Roastbeef au romarin</b>	<b>17.00</b>
<i>Servi avec frites, salade et sauce tartare</i>	
<b>Pâtes sauce tomate</b>	<b>13.00</b>
<i>Sauce à l'italienne</i>	
<b>Steak haché de bœuf CH</b>	<b>15.00</b>
<i>Servi avec légumes de saison ou frites</i>	

## Nos desserts Maison

<b>Muffin du moment</b>	<b>4.00</b>
<b>Cookie au chocolat</b>	<b>4.00</b>
<b>Tarte aux fruits de saison</b>	<b>6.50</b>
<b>Brownies chocolat et noix</b>	<b>5.00</b>
<b>Cheesecake avec coulis de framboise</b>	<b>9.00</b>
<b>Verrine sucrée du moment</b>	<b>7.00</b>

Nous attachons une grande importance à privilégier les produits locaux et de saison dans l'élaboration de nos plats, tous confectionnés maison. C'est pourquoi il est possible que certains mets ne soient pas disponibles à tout moment. Nous vous remercions de votre compréhension.

*En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, adressez-vous à notre personnel qui vous renseignera avec plaisir.*

# Provenance de nos produits

## Viandes

Bœuf : Suisse	Boucherie Schneider (Hall'titude) et Boucherie Bilat (Les Bois)
Porc : Suisse	Boucherie Schneider (Hall'titude) et Boucherie Bilat (Les Bois)
Chèvre et brebis : Suisse	Lucien Felly (Val de Bagnes)

## Poissons et crustacés

Crevettes : Vietnam	Sur les Quais (Hall'titude)
Morue : Portugal	

## Fromages : Suisse

Fromagerie du Bémont (La Brévine)
Fromagerie Sterchi (Hall'titude)
Lucien Felly (Val de Bagnes)

## Légumes : Suisse

La Ferme de la Thielle, Gals (Hall'titude)
Le Jardin des Marais (Les Ponts de Martel)
Marché de la Chaux-de-Fonds
Autres

## Farine d'épeautre bio : Suisse

Ferme des Rohrbach (Valanvron)
--------------------------------

## Œufs : Suisse

## Pain (Burgers)

Le Croissant Show
-------------------



## Boissons froides

**Cola** Kinai (bte 33 cl) 5.50

**Tonic** Kinai ou Sprell (bte 25 cl) 4.00

**Ginger Beer** Sprell (bte 25 cl) 4.00

**Limonade Fizzy** (33 cl) 4.50

*Citron, raisin, myrtille, framboise, orange, grapefruit.*

**Bière sans alcool** (bte 33 cl) 7.00

<b>Sirops</b> Morand, large choix d'arômes au bar	25 cl	50 cl	1 l
Avec eau plate	2.50	4.00	6.00
Avec eau pétillante	3.00	5.00	8.00
<b>Diabolo</b>	3.50	6.00	
<b>Eau pétillante</b>	2.50	4.00	6.00
<b>Thé froid maison</b>	3.00	5.00	
<b>Jus de fruits</b> (pomme, orange, ananas, mangue)	4.50	7.50	

## Thé et tisanes Alterrapy

### Thé vert

Jasmin  
Menthe  
Potion magique pomme, hibiscus, coco

**Thé Rooibos** *mangue, citron*

**Thé Noir** *Blue earl grey*

### Tisane

Tisane des elfes  
Feuille de verveine

### Thé Tchaï / Tchaï latte

*Supplément avec lait végétal + 0.50*

Tasse / Théière

3.50 / 10.00

## Café La Semeuse (Perle de Café)

Café, espresso

4.00

Cappuccino

4.80

Latte Macchiato

5.00

Caramel / Vanille / Cannelle Macchiato

5.80

## Chocolat chaud / froid

Classique

3.80

**Aux épices maison** (cacao 70%, cardamome, poivre noir, cannelle, sucre brun)

5.00

*Supplément avec lait végétal*

+ 0.50



## Bières artisanales

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
<b>La Blonde du moment</b>	<b>4.80</b>	<b>8.00</b>
<b>La Murloc</b> La Tonnebière, <b>La Koalager</b> BFM, blonde		
<b>La Blanche du moment</b>		
<b>La Tonifiante</b> La Tonnebière, <b>La Salamandre</b> , BFM	<b>5.80</b>	<b>9.80</b>
<b>La Tonitruante</b> La Tonnebière, IPA	<b>5.80</b>	<b>9.80</b>
<b>La White IPA du moment</b>	<b>6.50</b>	<b>10.80</b>
<b>La Péritonite</b> La Tonnebière, <b>La Djéronimo</b> BFM		
<b>La Cuivrée du moment</b> BFM, Cuivrée ou Brouette (thé vert)	<b>5.80</b>	<b>9.80</b>
<b>La Bastone</b> La Tonnebière, American Stout	<b>5.80</b>	<b>9.80</b>
<b>Panaché</b>	<b>4.80</b>	<b>8.00</b>
<b>Monaco</b>	<b>4.80</b>	<b>8.00</b>

Toutes nos bières ne sont pas toujours disponibles, demandez à notre Barman !

# Vins

## Blanc

				<u>10 cl</u>	<u>75 cl</u>
<b>Le Charmeur</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Chasselas</i>	<b>6.00</b>	<b>35.00</b>
<b>Chardonnay</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Chardonnay</i>	<b>8.50</b>	<b>49.00</b>
<b>Pinot gris</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Pinot gris</i>	<b>8.50</b>	<b>49.00</b>
<b>Non filtré</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Chasselas</i>	<b>6.00</b>	<b>35.00</b>

## Rosé

<b>Œil de Perdrix</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Œil-de-Perdrix</i>		<b>42.00</b>
-----------------------	-------------------	-----------	-----------------------	--	--------------

## Rouge

<b>Reserva Douro</b>	Adega Vila Real	Portugal	<i>Douro</i>	<b>6.50</b>	<b>39.00</b>
<b>Pinot noir</b>	Jungo et Fellmann	Neuchâtel	<i>Pinot noir</i>	<b>8.50</b>	<b>49.00</b>
<b>Gamaret Garanoir</b>	Cave Molliex	Féchy	<i>Barrique</i>	<b>9.00</b>	<b>53.00</b>

## Spiritueux (4 cl)

<b>Suze</b> Vol. 15 %	<b>7.00</b>
<b>Amaretto</b> Vol. 28 %	<b>7.00</b>
<b>Vodka</b>	<b>7.00</b>
<b>Tequila</b> sel / citron, Vol. 38 %	<b>7.00</b>
<b>Gin</b> de la région, Vol. 46 %	<b>8.00</b>
<b>Whisky - La Chaleureuse</b> Geinoz La Brévine	<b>12.00</b>
<b>Absinthe - La Chaleureuse</b> Geinoz La Brévine, Vol. 55 %	<b>9.00</b>
<b>Gentiane</b> Geinoz La Brévine	<b>9.00</b>
<b>Limoncello</b>	<b>8.00</b>

## Eaux-de-vie (4 cl)

<b>Abricot sur fruit</b> Morand, compotée d'abricot avec liqueur d'abricot - Vol. 21.5 %	<b>7.00</b>
<b>Framboise sur fruit</b> Morand, compotée de framboise avec liqueur de framboise - Vol. 21.5 %	<b>7.00</b>
<b>Poire sur fruit</b> Morand, compotée de poire avec Williamine - Vol. 21.5 %	<b>7.00</b>
<b>Liqueur de Framboise</b> Morand, Vol. 28 %	<b>5.00</b>
<b>Liqueur de Cassis</b> Morand, Vol. 15 %	<b>5.00</b>
<b>Liqueur d'Absinthe</b> Morand, Vol. 28 %	<b>5.00</b>
<b>Liqueur de Menthe</b> Morand, Vol. 25 %	<b>5.00</b>
<b>Eau de vie de Coing</b> Morand, Vol. 40 %	<b>7.00</b>
<b>Eau de vie de Mirabelle</b> Morand, Vol. 43 %	<b>7.00</b>
<b>Eau de vie de Prune</b> Morand, Vol. 43 %	<b>7.00</b>
<b>Williamine</b> Morand, Vol. 40 %	<b>7.00</b>