

L'Amuse Bar

Carte des mets



LES METS

LES BURGERS (accompagnés de salade et de frites)

Pulled Pork 26.50 chf

Pain brioché artisanal, effiloché de porc en cuisson lente dans une marinade maison à base de cidre, de miel et d'épices, champignons au paprika fumé, raclette du Bémont, salade, oignons crispy, sauce barbecue.

Morilles 32.00 chf

Pain brioché artisanal noir, steak haché pur boeuf 140g ou poulet pané maison, raclette du Bémont, lard délicatesse grillé, oignons crispy, sauce morilles maison.

Check M8 26.00 chf

Pain brioché artisanal, steak haché pur boeuf 140g ou poulet pané maison, raclette du Bémont, lard délicatesse grillé, compotée d'oignons, salade, cornichons pickles, sauce tartare maison.

Option Végétarienne:

Galette de légumes de saison



LES POUTINES

Classique 12.50 chf

Frites, sauce poutine au porto maison, fromage couic couic local, oignons crispy.

Pulled pork 20.00 chf

Frites, sauce poutine au porto maison, fromage couic couic local, pulled pork maison, oignons crispy.

Morille 25.00 chf

Frites, sauce morilles maison, fromage couic couic local, oignons crispy.



LA FONDUE MOITIÉ MOITIÉ (mini 2 personnes)

Un mélange spécial de gabelou et de gruyère de Bémont. **23.00 chf/pers**

Avec plusieurs accompagnements pour vos différentes envies .

Pommes de terre	4.00 chf /pers
Salade verte	4.00 chf /pers
Charcuteries	6.00 chf /pers



LES TAPAS

Dips de poulet maison à la chapelure épicée, mayonnaise au curry	x3/ 11.00 chf
	x5/ 17.00 chf
Croustillant de brick à la purée de pomme de terre et au fromage	x 2 / 5.00 chf
Velouté du moment	6.00 chf
Portion de frites	5.00 chf



LES PLANCHES (conseillées pour 2 personnes)

Planche mow 19.50 chf

Gabelou ail des ours, truffé, noyer du lac, salami, viande séchée, saucisse sèche, noix, cornichons.

Planche végété 17.00 chf

Divers légumes crus et en chips, servis avec une sauce tartare maison.

Planche mixte 25.00 chf

Divers légumes de saison, salami, saucisse sèche, noyer du lac, gabelou ail des ours, chips maison et une sauce tartare maison.



POUR LES MINIS GAMERS

Jusqu'à 10 ans

Dips de poulet maison x3, frites et salade	14.00 chf
Petite poutine classique	9.00 chf
Steak haché pur boeuf 140g, frites et salade	15.00 chf



LES DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison

Cookie	4.00 chf
Cheesecake, spéculoos, coulis fruits rouges	7.50 chf

LES CRÊPES

Sucre	5.00 chf
Confiture locale (fraise, abricot ...)	6.50 chf
Chocolat (pâte à tartiner)	7.00 chf
Canadienne	7.00 chf
Pomme au miel local	8.00 chf
Supplément chantilly	1.00 chf



Nous privilégions les produits de saison, locaux, et en circuit court.
Nous travaillons, notamment, avec les producteurs suivants :

CROISSANT SHOW (La-Chaux-de-Fonds)

Confectionne tout ce qui est de la boulangerie notamment ces magnifiques pains à burgers, les buns focaccia,
les brioches et tresses pour nos brunchs mais aussi le fameux pain de mie de nos croques.

FROMAGERIE DE BÉMONT (Au bout du lac des Taillères - La Brévine)

Nous prépare un délicieux mélange pour nos fondues, ainsi qu'un duo de Gabelou, truffé ou ail des ours et l'incroyable Noyer du lac, à déguster sur nos planches, mais aussi notre raclette à retrouver dans nos burgers ou encore le beurre pour les pâtisseries.

BOUCHERIE BILAT (les Bois)

Pour tout ce qui est de la viande et de la charcuterie, ils savent de quoi ils parlent, des produits d'exception, un soutien aux producteurs locaux pour une revente quasi directe sur nos planches et assiettes du terroir.

LA FERME DE LA THIELLE (Marché Hall'titude, La-Chaux-de-fonds)

Deux fois par semaine, nous avons le plaisir de nous ravitailler directement de légumes frais au marché. Nous travaillons avec des légumes de saison et un maximum locaux, ce qui peut entraîner de légères modifications dans nos plats.

FROMAGERIE VILLARS-BURQUIN (Villars-Burquin)

Nous livre un fromage unique d'origine canadienne, et maintenant confectionné pour nos poutines sur place en Suisse à deux pas d'ici, j'ai nommé ... Le fromage couic couic.

LE LAIT

Issu du commerce équitable d'origine Suisse, un produit goûté qui rémunère correctement nos agriculteurs.

Au vu des produits frais utilisés et des stocks variables, nous informons notre aimable clientèle que des manques ou des modifications peuvent arriver sur notre carte, merci de votre compréhension.

Retrouvez la liste de nos allergènes au bar



MENU DE GROUPE

Pour tous vos événements à partir de 10 personnes, un anniversaire, un souper d'entreprise, une réunion ludique, mais encore entre amis ou en famille.

Nous vous concocterons un menu spécial 50 CHF (entrée, plats, dessert).

Réservation minimum 2 semaines en avance

Au-delà de 20 personnes

Un buffet dinatoire salé et sucré peut vous être servi dans la magnifique cour de l'ancien manège.

Avec visite historique possible. Vous pourrez également choisir de passer la soirée avec un-e animateur-trice/sommelier-ère dédié-e.

Possibilité également de privatiser: la cour ou une salle pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes ou encore l'Amuse Bar entier.



Plus de détails sur notre site : Lamusebar.ch

Toute demande de réservation via info@lamusebar.ch