

LA TERRASSE

RESTAURANT



Nous travaillons avec de nombreux artisans de la région, réputés pour la qualité de leurs produits.

Lorsque nous choisissons des produits provenant de l'étranger, nos critères de sélection restent élevés.



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

Petite salade verte 🌿🍷🍷	6.50
Salade des montagnes neuchâteloises 🍷 <i>mélange de salades, poitrine de porc grillée, tomme de chèvre de Lignièrès, noix, sauce française</i>	15.00/28.00
Crème de courge butternut et potimarron <i>émietté de saucisse au foie, croûtons, graines de courge et crème fouettée</i>	16.00
Os à moelle grillé 🍷 <i>pain croustillant frotté à l'ail et mélange de salades</i>	14.00
Gravlax de saumon parfumé aux agrumes et aux herbes 🍷 <i>jeunes pousses, gel de persil et pickles d'oignons rouges, focaccia maison</i>	19.00

PLATS

Assiette chasse <i>joue de sanglier braisée, rack de cerf et filet mignon de chevreuil sautés, garnitures de chasse et spätzlis aux œufs</i>	42.00
Ballotine de caille au foie gras et chanterelles 🍷 <i>jus de volaille monté au foie gras, purée de panais</i>	39.00
Entrecôte de bœuf Simmental, rassie sur os (230gr.) 🍷 <i>beurre Café de Paris</i>	48.00
Tartare de filet de bœuf (200gr.) 🍷 <i>toasts de pain de sils ou frites maison</i>	38.00
Le poisson du lac ou de mer 🍷	<i>Selon arrivage</i>
Filets de perches meunière (200gr.) <i>beurre noisette, citron</i>	41.00
Tortellone à la truffe* <i>crème de truffe blanche et copeaux de truffe noire d'automne, parmesan râpé</i>	28.00
Risotto au mascarpone et prosecco 🌿🍷 <i>champignons des bois et tuiles de parmesan</i>	24.00

*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 🍷 <i>Sélection du moment</i>	14.00
Tarte Tatin aux pommes <i>sauce caramel au beurre salé, glace vanille</i>	12.00
Baba au rhum <i>chantilly à la vanille, fruits de la passion, tuile aux amandes, rhum Trois-Rivières</i>	14.00
Parfait glacé aux marrons 🍷 <i>meringue à la poire, crème anglaise à la vanille</i>	12.00
Mousse de cheesecake au cacao <i>compotée de fruits rouges, biscuit spéculos-chocolat, tuile à la pistache, glace chocolat blanc (contient de la gélatine)</i>	11.00
Café gourmand <i>Quatre mignardises, café au choix</i>	15.00

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

Filets de perche, Risotto, Tortellone, Caille

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