LA TERRASSE
RESTAURANT

Producteurs locaux sélectionnés avec soin

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.

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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.

Allergies

Intoléances, 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 de doucette — *6.50*

Salade de doucette garnie — *15.00/28.00*
doucette, oeuf mollet frit, lard grillé, croûtons, Gruyère 12 mois, sauce française

Crème de courge butternut et potimarron — *16.00*
émietté de saucisse au foie, croûtons, graines de courge et crème fouettée

Os à moelle grillé — *14.00*
pain croustillant frotté à l'ail et mélange de salades

Gravlax de saumon parfumé aux agrumes et aux herbes — *19.00*
jeunes pousses, gel de persil et pickles d'oignons rouges, focaccia maison

Foie gras maison, marbré au magret fumé — *18.00*
chutney de courge, pain brioché

Huîtres « Réserve Tabouriech » — *3 pièces, 16.00 / 6 pièces, 30.00 / 12 pièces, 55.00*
quartier de citron, échalotes au vinaigre de framboise

PLATS

Assiette de Fêtes — *36.00*
cuisse de dinde farcie aux marrons et aux épices de Noël, jus au épices, croustillant de pommes de terre, marrons caramélisés, choux de Bruxelles sautés, purée de potimarron et purée de patates douces aux noix de pécan

Pomme de ris de veau sautée — *42.00*
sauce morilles, purée de potimarron, chips de chou kale

Entrecôte de bœuf Simmental, rassie sur os (230gr.) — *48.00*
beurre Café de Paris

Tartare de filet de bœuf (200gr.) — *38.00*
toasts de pain de sils ou frites maison

Le poisson du lac ou de mer — *Selon arrivage*

Filets de perches meunière (200gr.) — *41.00*
beurre noisette, citron

Tortellone à la truffe* — *28.00*
crème de truffe blanche et copeaux de truffe noire d'automne, parmesan râpé

Risotto au mascarpone et prosecco — *24.00*
champignons des bois et tuiles de parmesan

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

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

Filets de perche, Risotto, Tortellone, Dinde

Provenances : *Boeuf, veau, porc : Suisse | Boeuf Simmental : Neuchâtel/Berne | Porc : Suisse | Canard : France*
Os à moelle : Suisse | Dinde : France | Magret de canard : France | Perches : élevage France, filetage, Suisse
Saumon : Ecosse | Poissons du lac : Neuchâtel | Poissons de mer : selon arrivage | Huîtres : Etang de Thau, France

DESSERTS

Trio de fromages affinés *14.00*
Sélection du moment

Tarte Tatin, sablé breton *12.00*
sauce caramel au beurre salé, glace vanille

Baba au rhum *14.00*
chantilly à la vanille, fruits de la passion, tuile aux amandes, rhum Trois-Rivières

Alaska flambé *13.00*
glace coco, génoise, sorbet ananas, ananas rôti, meringue flambée au Grand Marnier

Fondant au chocolat *11.00*
coeur marrons, chantilly et glace au pain d'épices

Café gourmand *15.00*
Quatre mignardises, café au choix

CAFÉS & CHOCOLATS

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

THÉS & INFUSIONS

En sachet, tasse 30cl. *4.00*
English Breakfast, Earl grey, China green, Menthe, Darjeling

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*
earl grey, raisins, sureau	

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 *Maison Carrée, Auvernier*	4.00
Pinot Gris de Neuchâtel *Roger Sandoz, La Coudre*	6.80
Entre-deux-Mers *Les Arromans, Sauvignon, Bordeaux (F)*	6.60
Cuvée Tradition Brut *Maison Mauler, Môtiers*	9.00
Spumante, Blanc de noirs, metodo classico 2013 *Azienda agricole Foglino 7, Castel Boglione, Italie*	10.00
Œil de Perdrix de Neuchâtel *Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier*	6.40
Pinot noir de Neuchâtel *Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier*	6.40
Assemblage Gamaret et Garanoir *Bonvillars AOC, Keller, Vaumarcus*	6.20

VINS DU MOMENT

	1dl	75cl
Non-filtré *Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier 2022*	5.50	38.00
Chardonnay élevé sous bois *Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2019*	7.80	54.00
Gamaret élevé sous bois *Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2020*	8.00	56.00
Roero, cuvée Vigna di Lino 2019 *Cascina Val del Prete, Priocca, Italie*	8.90	62.00