

# 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

Mesclun de salade printanière 🌿	6.50
Marbré de foie gras à la cerise et rhubarbe 🍷	19.00
Œuf bio cuit à 62°C <i>servi sur une fricassée de pleurotes de Neuchâtel et saucisson neuchâtelois</i>	16.00
Asperges vertes <i>enrobées de poitrine fumée du pays, roquette et copeaux de parmesan</i>	16.00
« Comme une tarte » 🍷 <i>petits pois, fèves, asperges, cébettes, truite fumée, vinaigrette aux oeufs de truite</i>	16.00

## PLATS

Duo de filet mignon de porc et joue de porc confite au Pinot Noir neuchâtelois 🍷	39.00
Filet d'agneau rôti 🍷 <i>jus au thym, citron, croûte aux olives noires</i>	42.00
Tartare de filet de bœuf à l'italienne 🍷 <i>roquette, parmesan, huile d'olive, olives noires et tomates confites, servi avec ses toasts</i>	38.00
Entrecôte de bœuf Simmental, rassie sur os 🍷 <i>sauce aux morilles</i>	48.00
Le poisson du lac ou de mer 🍷	<i>Selon arrivage</i>
Filets de perche meunière 🍷 <i>sauce au Chasselas</i>	41.00
Risotto aux asperges vertes 🌿 🍷 <i>roquette et copeaux de parmesan</i>	28.00

*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

Fromage du moment <i>Sélectionné par La Maison du Fromage Sterchi, mesclun de salade et chutney de fruits</i>	9.00
Sablé breton aux framboises <i>servi avec un sorbet framboise</i>	12.00
Baba au rhum <i>crémeux vanille, fraises au sucre, rhum Trois-Rivières</i>	14.00
Feuille en feuille au chocolat 🍷 <i>servi avec un sorbet chocolat et une sauce au lait de coco</i>	13.00
Crème brûlée à la vanille 🍷	13.00
Café gourmand <i>Quatre mignardises, café au choix</i>	15.00

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

*Filets de perche, Filet mignon de porc, Risotto*

## CAFÉS & CHOCOLATS

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

## THÉS & INFUSIONS

<b>En sachet, tasse 30cl.</b>	4.00
<i>English Breakfast, Earl grey, China green, Menthe, Darjeling</i>	
<b>En feuilles, théière 60cl.</b>	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

<b>À la pression</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
La B'Art	5.50	7.50
<b>En bouteille</b>	<b>33cl</b>	
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 Bolognese, Italie</i>	10.00
Œil de Perdrix de Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	6.40
Pinot noir de Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; 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 &amp; 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