

# LA TERRASSE

## RESTAURANT



Nous travaillons avec de nombreux artisans de la région, réputés pour la qualité de leurs produits, en voici quelques exemples :

- / A&P Santos, Vuiteboeuf
- / Un amour de Pleurote, Neuchâtel
- / Saveurs Forestières, Noiraigues
- / Boucherie Montandon SA, Les Ponts-de-Martel
- / Boucherie de la Prairie, La Chaux-de-Fonds
- / Hofmann Früchte und Gemüse, Finsterhennen
- / La Maison du Fromage Sterchi, La Chaux-de-Fonds
- / Boulangerie Conrad, Le Landeron
- / Confiserie Zurcher, Colombier



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, pickles d'oignons rouges, radis et cerfeuil 🌿 <i>vinaigrette La Terrasse</i>	7.00
Soupe de poissons de roche <i>rouille, pain de campagne toasté et Gruyère d'alpage</i>	17.00
Tarte fine aux tomates 🌿 <i>tomates confites, tomates cherry, mozzarella et pistou</i>	16.00
Pressé de légumes à la provençale 🌿 🍷 <i>mousse de chèvre frais, vinaigrette à l'échalote</i>	15.00
Tataki d'entrecôte de bœuf Simmental 🍷 🍷 <i>saladine de haricots verts et tomates, vinaigrette sésame et soja</i>	entrée 21.00 plat, avec garniture 39.00
Vitello tonnato façon La Terrasse 🍷 🍷 <i>noix de veau finement tranchée, sauce au thon</i>	entrée 19.00 plat, avec garniture 36.00

## PLATS

Filet de porc des Ponts-de-Martel (NE) 🍷 <i>sauce aux morilles, garniture au choix</i>	35.00
Caille entièrement désossée 🍷 🍷 <i>rôtie aux pleurotes de Neuchâtel et cébettes, garniture au choix</i>	39.00
Tartare de filet de bœuf à l'italienne 🍷 <i>roquette, parmesan, huile d'olive, tapenade d'olives et tomates, servi avec ses toasts</i>	38.00
Le poisson du lac ou de mer 🍷 <i>garniture au choix</i>	<i>Selon arrivage</i>
Filets de perche meunière 🍷 <i>sauce au Chasselas, garniture au choix</i>	41.00
Aubergine rôtie 🌿 🍷 <i>tomates, basilic et mozzarella</i>	28.00

*Garnitures au choix:  
frites maison, pommes grenailles, gratin dauphinois, riz ou légumes de saison*

## DESSERTS

Duo de fromage du moment <i>réduction de vieux porto et pain aux figues toasté</i>	12.00
Pavlova aux fruits rouges 🍷 <i>servi avec un sorbet framboise</i>	12.00
Croustillant aux amandes <i>myrtilles à la crème de cassis, sorbet citron</i>	13.00
Baba au rhum <i>aux abricots rôtis, rhum Trois-Rivières</i>	14.00
Crème brûlée à la vanille 🍷 <i>servie avec une boule de glace vanille</i>	12.00
Café gourmand <i>quatre mignardises, café au choix</i>	15.00

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

*Filets de porc, Filets de perche, Aubergine*

## CAFÉS & CHOCOLATS

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

## THÉS & INFUSIONS NEWBY

Tasse 30cl. / Théière 60cl.	4.00 / 6.50
<i>English Breakfast, Earl grey, Jasmin, Hunan Green</i>	
<i>Menthe poivrée, Camomille, Roiboos orange, Verveine</i>	

## 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

Fusetea citron/pêche 33cl	4.60
Earl Grape, thé froid maison 30cl	4.90
<i>earl grey, raisins, sureau</i>	

## BIÈRES

Notre sélection de bières La Vouivre, Cortailod

<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	