

Entrées

- *Salade verte .* 6. -
- *Salade mêlée.* 8. -
- *Tartare de saumon aux herbes fraîches.* 15. -
- *Raviolis chinois frits.* 8. -
- *Duo de rouleaux de printemps.* 8. -
- *Raviolis aux crevettes à la vapeur.* 8. -
- *Petits délices à la vapeur de Shanghai.* 8. -
- *Escargots à l'ail des ours et
beurre d'orties.* 15. -
- *Terrine de foie gras maison et sa
confiture d'oignons.* 15. -

Poissons

- *Filets de perche meunière* *Assiette* *35.-*
- pommes nature ou pommes frites maison* *Demi* *23.-*
- et salade verte.*

- *Tartare de saumon aux herbes fraîches*
- et salade verte.* *28.-*

- *Poêlée de Saint-Jacques et queues de crevettes*
- à la sauce aux huitres persillées, riz parfumé*
- et salade verte.* *38.-*

Viandes

- Magret de canard au miel épicé 34. -
- Entrecôte parisienne 33. -
- Steak de boeuf 28. -
- Tournedos de boeuf 41. -

Sauces aux choix:

Sauce morilles	12. -
Beurre maison	6. -
Au Pinot Noir	6. -
Café de Paris	3. -

Les viandes sont accompagnées de gratin dauphinois ou de pommes frites maison et de légumes frais de saison.

Nos spécialités.

- *Cuisses de grenouilles persillées*
Timbale de riz, salade verte *35. -*

- *Tartare de boeuf coupé au couteau*
servi avec toasts, pommes frites maison
et salade verte . *36. -*

- *Ris de veau aux morilles, légumes de saison*
gratin dauphinois ou pommes frites maison *36. -*

- *Rognon de veau à la moutarde de Meaux*
légumes de saison, gratin dauphinois ou
pommes frites maison *34. -*

Desserts.

- *Profiteroles au chocolat* 11. -
- *Soufflé glacé maison à l'absinthe* 10. -
- *Crème brûlée maison* 9. -
- *Pruneaux au vin cuit, glace cannelle* 9. -
- *Cassata nature* 6. -
- *Cassata Maraschino* 8. -

Carte des glaces.

- Coupe Danemark.	11. -
- Café glacé.	11. -
- Coupe Alexandre.	11. -
<i>Sorbet Mangue, framboise, abricot.</i>	
- Coupe la Pinte.	12. -
<i>Glace chocolat, pistache, vanille, chantilly.</i>	
- Coupe Jamaïque.	12. -
<i>Glace rhum-raisin, vanille, caramel, raisin au rhum et chantilly</i>	
- Coupe Palma	12. -
<i>Glace caramel, café, vanille, sauce caramel et chantilly</i>	
- Les arrosés:	
<i>Sorbet citrons vert, vodka</i>	12. -
<i>Sorbet abricot, abricot</i>	12. -
<i>Sorbet poire, poire williams</i>	12. -
<i>Sorbet framboise, framboise</i>	12. -
- Les boules de glaces	
<i>Vanille, fraise, framboise, cannelle, caramel, chocolat, pistache, mangue, poire, citrons vert, café, abricot, rhum-raisins.</i>	
<i>La boule</i>	3,80. -
<i>Supplément de crème</i>	1,50. -

Vins rouge.

	50 cl.	75cl.
<u>Domaine de Chambleau, Colombier</u>		
- Pinot Noir	35. -	49. -
- Métissage		
Assemblage de Gamaret et Garanoir		59. -
<u>Domaine de Vaudijon, Colombier</u>		
- Pinot Noir 2016		55. -
<u>E. de Montmollin, Auvernier</u>		
- Pinot Noir	28. -	
<u>Cave du Cep, Cortaillod</u>		
- Pinot Noir	28. -	43. -
- Les 3 Diablotins		
Assemblage de Pinot Noir, Gamaret et Garanoir		51. -
<u>Cave de Châtenay, Boudry</u>		
- Griffus		
Assemblage de Gamaret et Garanoir		53. -
<u>Domaine Hôpital Pourtalès</u>		
- Pinot noir		43. -
<u>Cave des Coteaux</u>		
- Gamaret- Garanoir	31. -	
Le verre	7. -	

Vins blancs.

	50 cl.	75 cl.
<u>E. de Montmollin, Auvernier</u>		
- Chardonnay		43. -
<u>Cave du Cep, Cortaillod</u>		
- Chasselas		33. -
<u>Cave de Châtenay, Boudry</u>		
- Pinot Gris		43. -
Le verre	7. -	
<u>Les Fils Mays, Valais</u>		
- Chardonnay	28. -	
Le verre	6. -	
<u>Domaine Hôpital Pourtalès</u>		
- Chasselas		30. -

Oeil de Perdrix.

	50 cl.	75cl.
<u>Domaine de Chambleau, Colombier</u>	31. -	48. -
<u>Cave du Cep, Cortaillod</u>	28. -	
Le verre	6. -	
<u>Domaine Hôpital Pourtalès</u>		43. -

Les coups de coeurs

	<i>37.5cl</i>	<i>75cl</i>
<i>- Château Saint-André</i>		
<i>Gigondas</i>	<i>25. -</i>	<i>48. -</i>
<i>- Château Pesquiè</i>		
<i>Vallée du Ventoux</i>		<i>45. -</i>
<i>- Château la Grave</i>		
<i>Minervois</i>		<i>43. -</i>
<i>- Domaine de la Guilloterie</i>		
<i>Saumur</i>		<i>43. -</i>
<i>- Paradou</i>		
<i>Vallée du Rhône Ventoux</i>		<i>39. -</i>
<i>Le verre</i>	<i>6. -</i>	