

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* 38. -

Sauces aux choix:

<i>Sauce morilles</i>	12. -
<i>Beurre maison</i>	6. -
<i>Au Pinot Noir</i>	6. -
<i>Café de Paris</i>	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 *33. -*

- *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 *33. -*

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		58. -
<u>Domaine de Vaudijon, Colombier</u>		
- Pinot Noir 2014		55. -
<u>E. de Montmollin, Auvernier</u>		
- Pinot Noir	28. -	
<u>Cave du Cep, Cortailod</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	30. -	
Le verre	6,50. -	

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	26. -	
Le verre	5,50. -	
<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

75cl

*- Château Saint-André
Gigondas*

45. -

*- Château Pesquiè
Vallée du Ventoux*

45. -

*- Château la Grave
Minervois*

43. -

*- Domaine de la Guilloterie
Saumur*

43. -

*- Paradou
Vallée du Rhône Ventoux*

38. -

Le verre 6. -