



PAR ESPRIT DÉONTOLOGIQUE ET PAR AMOUR POUR MON MÉTIER,

*JE VOUS GARANTIS QU'IL NE SE TROUVE DANS VOTRE MENU AUCUN
PRODUIT PRÉFABRIQUÉ, CONSERVATEUR, ANTIOXYDANT OU AUTRE
EXHAUSTEUR DE SAVEUR, SAUF QUELQUES EXCEPTIONS TELLES QUE
LE KETCHUP, LA MOUTARDE, LE BOUILLON ET LES PÂTES.*

*NOUS TRAVAILLONS AVEC UN MAXIMUM DE PRODUITS FRAIS ET DE LA RÉGION.
AFIN DE GARANTIR NOTRE NIVEAU DE QUALITÉ, EN FONCTION DES ARRIVAGES AINSI QUE LA
FRÉQUENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT, CERTAINS PLATS DE NOTRE CARTE SONT SUSCEPTIBLES
DE MANQUER.*

LE PATRON EST SEUL EN CUISINE, MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION !

KEVIN SALM



*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont
susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.*

Les entrées froides

Salade verte et ses croûtons, sauce vinaigrette Fr. 6.00

Salade de doucette

(Concassé de noisettes, fricassée de champignons, lard, oeuf) Fr. 15.00

Tartare de viande à choix 80gr. Fr. 18.00

(Nos tartares 80gr sont servi avec toast et beurre, suppl. féculents CHF 5.00)

Terrine de chasse du boucher et sa saladine Fr. 18.00

Crème brûlée au Parfait® truffé et sa boule foie gras Fr. 20.00

Carpaccio de cerf aux saveurs automnales Fr. 20.00

Les entrées chaudes

Feuilleté aux champignons Fr. 12.00

Velouté de courge aux saveurs de foie gras Fr. 14.00

½ douzaine d'escargots gratinés Fr. 15.00

Les tartares coupés main

200gr.

Tartare de bœuf classique Fr. 32.00

Tartare de cerf Fr. 34.00

*Nos tartares sont servis avec toasts et beurre
Et à choix pommes au four ou spätzlis*

Les plats de chasse

<i>Civet de sanglier</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>Souris de chevreuil braisées 36 heures</i>	<i>Fr. 38.00</i>
<i>Entrecôte de cerf aux fruits des bois</i>	<i>Fr. 44.00</i>
<i>Médallions de chevreuil*</i>	<i>Fr. 46.00</i>

Garnitures chasse :

*Choux rouge, Choux de Bruxelles, Poire pochée, Spätzlis,
Marrons glacés.*

**Sauce à choix : Grand veneur, Beurre maison, sauce aux champignons,
Sauce poivre, sauce aux fruits des bois*



Les plats de viande et volaille sur assiette

Burger bœuf "Attitude" Fr. 26.00

Bœuf 100% Suisse, sauce maison, confit d'oignons rouges, salade, cheddar, tomate

Blanc de poulet grillé (~150gr) Fr. 30.00*

Entrecôte de bœuf sautée 150 gr Fr. 38.00*

200gr Fr. 44.00

300gr Fr. 50.00

500gr Fr. 67.00

**Accompagnés de légumes et au choix Pommes au four ou spätzlis*

et la sauce à votre convenance : Beurre maison,

Sauce aux champignons ou Sauce poivre

Nos ardoises de viande

Entrecôte de bœuf 150 gr Fr. 38.00

200gr Fr. 44.00

300gr Fr. 50.00

500gr Fr. 67.00

Accompagnés de légumes et au choix pommes au four ou spätzlis et 2 sauces froides

Entrecôte de cerf aux fruits des bois Fr. 44.00

Médailillon de chevreuil Fr. 46.00*

Accompagnés des garnitures chasse

**Sauce à choix : Grand veneur, Beurre maison, sauce aux champignons,*

Sauce poivre, sauce aux fruits des bois

Notre plat de poisson

Filets de perches meunières et sa sauce tartare

Pommes au four et légumes

Fr. 34.00

Pour les kids (jusqu'à 10 ans)

JE SAIS PAS !

Spätzlis et sauce aux champignons

Fr. 10.00

J'AIME PAS !

Plat au choix de la carte pour faire comme les grands

Fr. 15.00

Nos fournisseurs principaux



MANFOOD
Poissons, crustacés & volailles



BOUCHERIE - CHARCUTERIE
de la Prairie
La Chaux-de-Fonds

*Toute la richesse
de notre terroir neuchâtelois*



GLACE DE LA FERMETM



Provenance des viandes, poissons et pains

Cerf : NZ – Europe (ES/POL)

Bœuf : CH

Sanglier : Europe (ES/F) - CH

Chevreuril : Europe (POL/CZ/AUT/DE) - CH

Poulet : CH

Porc : CH

Perche : PL – RU

Canard : F - HU

Pain : CH

Tous nos prix sont en francs suisses – TVA 8.1% inclus.