



Entrées

VELOUTE DE COURGE

9.00

Velouté de courge grillée
au gingembre et épices
jaunes

SALADE DE LENTILLES 9.00

Salade de lentilles vertes
du plateau, œuf poché,
pickles de légumes racines
et vinaigrette

TARTINE DE LA TOURBIERE

14.00

Tartine de Tourbier et
Bleuchâtel gratiné,
chimichurri, éclats de
noisette

SALADE DU MARAIS

6.00

SALADE MELEE DE LA MAISON

9.00

 = Végétarien

 = Végan



LA CARTE

Plats Demi / entier

TRUITE DU VAL-DE-TRAVERS 38.00

Truite entière du Val-de-Travers, panais fondant et jeunes pousses du potager

JARRET DE PORC FUMÉ 34.00

Jarret de porc fumé Montandon, pommes de terre et choux Bruxelles sautées

T-BONE GRILLÉ (1 ou 2 personnes) 62.00

T-Bone suisse grillé (~400g), purée de pommes de terre, sauce au Pinot Noir de Neuchâtel

STEAK 28.00 / 35.00

Steak de bœuf Suisse (150g/200g), beurre aux herbes des prés, frites de polenta croustillantes et légumes d'automne grillés

LA ROSELINA 24.00 / 32.00

Effiloché de porc aux épices d'ailleurs servi dans son nid croustillant

SUPRÊME DE VOLAILLE 27.00

Suprême de volaille en cuisson douce, risotto d'orge perlé, crème de carottes et gingembre

RAGOÛT DE LÉGUMES OUBLIÉS 22.00 / 29.00

Ragoût de légumes oubliés et pois chiches, infusion de bourrache et pain grillé

PLANTED™ VERT DU SENTIER 24.00 / 32.00

Émincé de pois, riz parfumé, garniture de légumes du moment



Desserts

TARTE FINE 8.50

D'AUTOMNE

Tarte fine d'automne aux
airelles et pommes de la région

CREME BRULÉE 9.50

Crème brûlée à l'absinthe

BROWNIES 10.00

Brownies gourmands au
chocolat noir de la Tourbière

GLACES 3.00 / boule

Boule de glace (Vanille, chocolat,
caramel, fraise, fruit de la
passion, citron)

*Les prix indiqués sont en francs suisse TVA
8.1% inclue*

*Pour toutes informations sur les allergènes,
merci de vous adresser à notre équipe*

*Provenances : viande de bœuf et porc,
truite, volaille, pain, **tous CH***