



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 TOURBIÈRE 🥬 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% incluse*

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

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