

Pour l'Apéritif

<i>Flammekueche Apéro traditionnelle (15mn d'attente)</i> (Fine tarte aux lardons, oignons et crème)	14.50
<i>Flammekueche Apéro de la Bergerie (15mn d'attente)</i> (Fine tarte au chèvre chaud, oignons, tomates, ail, crème et thym)	16.50

Les Premiers Plats

<i>Potage du jour et sa crème fouettée</i>	7.50
<i>Petite croûte aux morilles</i>	14.50
<i>Feuilleté Maison aux morilles</i>	16.00

Les Mets aux Morilles

<i>Jambon (CH) roesti Maison aux morilles, salade mêlée</i>	36.50
<i>Roesti Maison aux morilles, salade mêlée</i>	33.00
<i>Croûte aux morilles, salade mêlée</i>	33.00
<i>Pâtes aux morilles, salade mêlée</i>	30.50
<i>Feuilletés Maison aux morilles, riz basmati, salade mêlée</i>	34.00

Les Flammekueches et Salades

<i>Flammekueche traditionnelle, salade mêlée</i> (Fine tarte aux lardons, oignons et crème)	19.50
<i>Flammekueche de la bergerie, salade mêlée</i> (Fine tarte au chèvre chaud, oignons, tomates, ail, crème et thym)	21.50
<i>Flammeckueche aux légumes, salade mêlée</i> (Fine tarte aux oignons, tomates, poivrons, courgettes, ail, et crème)	20.50
<i>Chèvre chaud au miel sur toast et sur grande salade mêlée</i>	20.50
<i>Tomme panée sur grande salade mêlée</i>	19.50

DU VENDREDI 01 FEVRIER 2020 A MI MARS

<i>Tripes à la Neuchâteloise (CH) à discrétion, pommes en robe des champs et salade mêlée</i>	25.00
---	-------

Les Incontournables du Terroir

<i>Tomme chaude sur roesti Maison, salade mêlée</i>	19.50
<i>Jambon (CH) roesti Maison, salade mêlée</i>	26.00
<i>Croûte au fromage, salade mêlée</i>	23.50
<i>Croûte au fromage et jambon, salade mêlée</i>	25.50
<i>Croûte au fromage royale (jambon, œuf au plat), salade mêlée</i>	27.50
<i>Fondue fromage traditionnelle (200g/pers)</i>	22.50
<i>Fondue fromage à la crème fouettée (200g/pers)</i>	24.00
<i>Fondue fromage au Mauler (200g/pers)</i>	28.50

Les Viandes

<i>Filet de bœuf en croûte de sel (CH // 200gr), salade mêlée</i>	41.00
<i>Steak de bœuf (CH // 200gr), salade mêlée</i>	32.00
<i>Steak de cheval (CH // FR // ESP 200g), salade mêlée</i>	28.00
<i>Cordon bleu de porc Maison (CH), salade mêlée</i>	28.00
<i>Suprême de poulet jaune (FR), salade mêlée</i>	22.50

Sauce morilles 10.50 ou *Beurre Maison 4.00

***Nos trois beurres Maison à choix: Ail, Café de Paris, ou Poivre vert**

Garniture à choix: Roesti Maison, frites, riz basmati ou pâtes et légumes du jour

Fondue Bacchus, salade (minimum 2 personnes)**

**Servi avec frites
et sauces Maison

<i>Au bœuf (CH // 200g)</i>	32.00
<i>Au cheval (CH // FR // ESP 200g)</i>	28.00
<i>Aux deux viandes (CH // 200g)</i>	30.00

Supplément par 100g de viande : Bœuf 8.00 Cheval 7.00 Duo 7.50

Les Plats Végétariens

<i>Curry de courgettes et tomates au lait de coco, riz basmati, salade mêlée</i>	21.50
<i>Dahl de lentilles vertes au tofu bio crémé, riz basmati, salade mêlée</i>	24.50

De nombreux plats de notre carte sont également végétariens.

Prenez le temps de les découvrir.

Les Plats Enfants

<i>Mini gratin de pâtes aux tomates, dés de jambon, crème et fromage</i> (plus petit = 7.50)	11.00
<i>Jambon froid (CH), frites, riz basmati, pâtes ou Roesti Maison</i> (plus petit = 7.50)	11.00
<i>Steak de cheval (CH // FR // ESP 120g)</i> <i>frites, riz basmati, pâtes ou Roesti Maison et légumes</i>	15.00
<i>Steak de bœuf (CH // 120g)</i> <i>frites, riz basmati, pâtes ou Roesti Maison et légumes</i>	18.00
<i>Assiette de frites</i> (plus petite = 5.00)	8.00
<i>Supplément de légumes du jour</i>	2.00

*Pour vos enfants mais aussi pour les adultes « petits mangeurs »,
nous pouvons préparer la majeure partie de nos plats
en plus petite quantité. N'hésitez pas à nous le demander.*

*Et parce que nous prenons soin de vous proposer des quantités réduites,
nous vous demandons de choisir*

UN PLAT ou UN DEMI-PLAT PAR PERSONNE.

NOUS N'ACCEPTONS PAS DE REALISER UN PLAT POUR DEUX.

De Mi Mars à fin Avril

Les Morilles et Asperges seront à l'honneur

Nos Desserts Maison

<i>Duo de Panna Cotta Maison aux 2 coulis de fruits de saison</i>	8.00
<i>Baba au rhum Maison et sa boule de glace vanille (15mn d'attente)</i>	11.50
<i>Vacherin glacé meringué Maison à base de glace non artisanale</i>	8.50
<i>Brownie Maison au chocolat et aux noix, sorbet cerise</i>	9.50
<i>Cornet artisanal à la crème fouettée</i>	6.00
<i>Crème brûlée Maison à la vanille</i>	7.00
<i>Meringues Maison à la crème fouettée</i>	8.00
<i>Meringues Maison glacées (vanille/caramel) à la crème fouettée</i>	10.50
<i>Parfait glacé Maison à l'Absinthe de Môtiers</i>	9.50
<i>Parfait glacé Maison du moment</i>	9.50

Les Coupes Glacées

<i>L'Abricotte</i> <i>(sorbet abricot arrosé d'Abricot 40%vol)</i>	10.50
<i>Le Colonel</i> <i>(sorbet citron vert arrosé de Vodka 37,5%)</i>	10.50
<i>Le Sorbetto</i> <i>(sorbet cerise, citron vert, abricot arrosé de Crème de Cassis 16%)</i>	10.50
<i>Coupe Edgard</i> <i>(crème glacée pistache arrosée de Pastis 45%)</i>	10.50
<i>Coupe Shawna</i> <i>(crème glacée caramel arrosée de Whisky 40%)</i>	10.50
<i>Coupe Jamaïque</i> <i>(crème glacée rhum raisin arrosée de Rhum Brun 40%)</i>	10.50
<i>Coupe glacée Chaud Froid</i> <i>(crème glacée vanille, fruits rouges chauds, crème fouettée)</i>	9.50
<i>Coupe Danemark</i> <i>(crème glacée vanille, topping chocolat, crème fouettée)</i>	9.50
<i>Coupe Café Glacé</i> <i>(crème glacée café, topping café, crème fouettée)</i>	9.50
<u>Glaces</u>: Café, Vanille, Pistache, Rhum Raisin, Caramel, Cannelle, Chocolat	3.00
<u>Sorbets</u> : Fruit de la passion, Abricot, Citron Vert, Cerise	3.00
Supplément de crème fouettée	1.50