

Propositions estivales

Nos plats froids estivaux

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Beignets frits, mozzarella bufflonne de Stähli, viande séchée de Von Allmen Farm, tomates cherry et olives</i>	<i>17.00</i>	<i>28.00</i>
<i>Roastbeef froid servi avec salades assorties, sauce tartare et frites maisons</i>		<i>29.00</i>

Nos plats chauds estivaux

<i>Tranche de porc marinée*</i>	<i>29.00</i>
<i>Médailles de filet de rumpsteak*</i>	<i>35.50</i>
<i>Friture de filets de truite Bio de Môtier, sauce tartare</i>	<i>43.00</i>
<i>Côtelettes d'agneau de chez Perroud (La Chaux-de-Fonds) marinées au thym*</i>	<i>44.00</i>

**Accompagné de 3 beurres composés (beurre Café de Paris, beurre au curry et beurre au vin rouge)*

Tous nos plats chauds sont servis sur une assiette de salades assorties et frites maison)