

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>15.00</i>	<i>25.00</i>
<i>Roastbeef froid servi avec salades assorties, sauce tartare et frites maisons</i>		<i>26.00</i>

Nos plats chauds estivaux

<i>Tranche de porc marinée</i>	<i>23.50</i>
<i>Médillons de filet de rumpsteak</i>	<i>29.00</i>
<i>Friture de filets de truite du Locle, sauce tartare</i>	<i>33.00</i>
<i>Côtelettes d'agneau de chez Perroud (Ponts-de-Martel) marinées au thym</i>	<i>37.00</i>
<i>Filets de perche frais du Lötschberg (VS) façon meunière</i>	<i>45.00</i>

*Tous nos plats chauds sont servis avec salades assorties, frites maisons et 3 beurres composés
(beurre Café de Paris, beurre au curry et beurre d'anchois à l'estragon)*