

# *Menu de la St-Martin*

*Repas animé par le  
« Le Chant de la Bicyclette »*



# Menu de la St-Martin

## Apéritif :

*Totché*

*1 ballon Neuchâtel blanc, maison Porret à  
Cortailod*

## Repas :

*Gelée de ménage*

\*\*\*

*Boudin et atrieaux*

*Roesti*

*Compote de pommes*

*Salade verte et racines-rouges*

\*\*\*

*Sorbet prune arrosé d'eau-de-vie de Damasson*

\*\*\*

*Choucroute garnie*

*Pommes nature*

\*\*\*

*Rôti de porc au four*

*Gratin dauphinois*

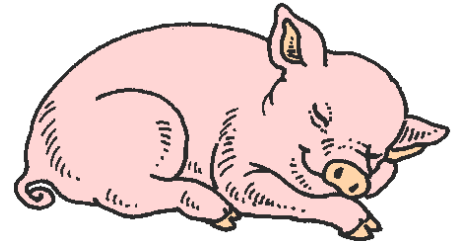
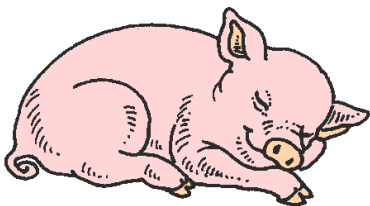
*Jardinière de légumes*

\*\*\*

*Striflate sur crème vanille*

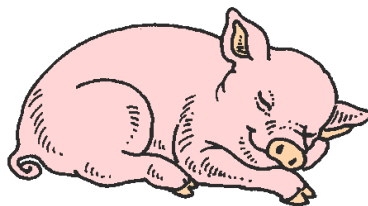
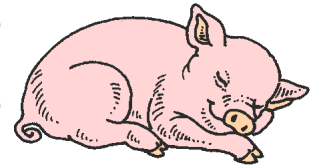
*Menu complet : 68.-*

*Menu partiel (sans sorbet ni choucroute ou rôti): 55.-*



# Menu de la St-Martin

	<i>½ portion</i>	<i>Plat</i>
<b><u>Entrée</u></b>		
<i>Totché</i>	3.00	
<i>Salade verte aux graines torréfiées</i>	5.00	
<i>Gelée de ménage</i>	5.50	
<i>Salade verte aux graines et racines-rouges</i>	7.00	
<b><u>Plat</u></b>		
<i>Jambon à l'os chaud</i>	16.00	23.00
<i>Gratin dauphinois</i>		
<i>Jardinière de légumes</i>		
<i>Atriaux maison et boudin à la crème</i>	17.00	26.00
<i>Roesti</i>		
<i>Compote de pommes</i>		
<i>Salade verte et racines-rouges</i>		
<i>Choucroute garnie</i>	19.00	28.00
<i>Pommes nature</i>		
<b><u>Douceurs</u></b>		
<i>Striflate sur crème vanille</i>	3.50	6.00
<i>Sorbet prune arrosé d'eau de vie de Damasson</i>	7.50	11.00



# Menu de la St-Martin

## *Nos propositions de vin...*

	50 cl	75cl
<b>Vins blancs :</b>		
Neuchâtel blanc « sur le chemin », cave des Coteaux, Cortaillod	17.00	28.00
Neuchâtel blanc « Domaine des Cèdres », J.-Ch. Porret, Cortaillod	19.50	30.00
Fendant « Les Glaneuses », Jean-Marie Reynard, Savièse	21.00	
Johannisberg « Les Glaneuses », Jean-Marie Reynard, Savièse		36.00
Perdrix blanche, Chantal Ritter Cochand, Le Landeron		39.00
Pinot Gris, J.-Ch. Porret, Cortaillod		45.00
<b>Vins rosés :</b>		
Œil-de-Perdrix, Chantal Ritter Cochand, Le Landeron	28.00	41.00
<b>Vins rouges :</b>		
Pinot Noir, Alain Gerber, Hauterive	29.50	43.00
Pinot Noir, Chantal Ritter Cochand, Le Landeron	30.00	44.00
Noir Coteaux, assemblage de cépages, cave des Coteaux, Cortaillod		48.00
Gamaret, J.-Ch. Porret, Cortaillod		48.00
Diolinoir « Les Glaneuses », Jean-Marie Reynard, Savièse	33.00	
Syrah « Les Glaneuses », Jean-Marie Reynard, Savièse		52.00
Humagne Rouge, Les Frères Philippoz, Leytron	35.00	55.00
Le coup de cœur du patron : Maxem <sup>®</sup> , Jean-Marie Reynard, Savièse		56.00
Le Volcan du Chêne, élevé en barrique, Les Frères Philippoz, Leytron	45.00	65.00

## *... Et de spiritueux*

### **Spiritueux**

Eau-de-vie de pommes de Pleujouse, famille Jobin	48% vol.	2cl	6.00
Eau-de-vie de coing de Pleujouse, famille Jobin	48% vol.	2cl	6.00
Kirsch de Pleujouse, famille Jobin	47% vol.	2cl	6.50
Eau-de-vie de prune de Pleujouse, famille Jobin	47% vol.	2cl	6.50
Eau-de-vie de damasson rouge de Pleujouse, famille Jobin	47% vol.	2cl	7.50
Gentiane de la Petite Douane, Familles Bühler	46% vol.	2cl	7.50
Vieux marc de Pinot Noir, J.-Ch. Porret, Cortaillod	43% vol.	2cl	8.00