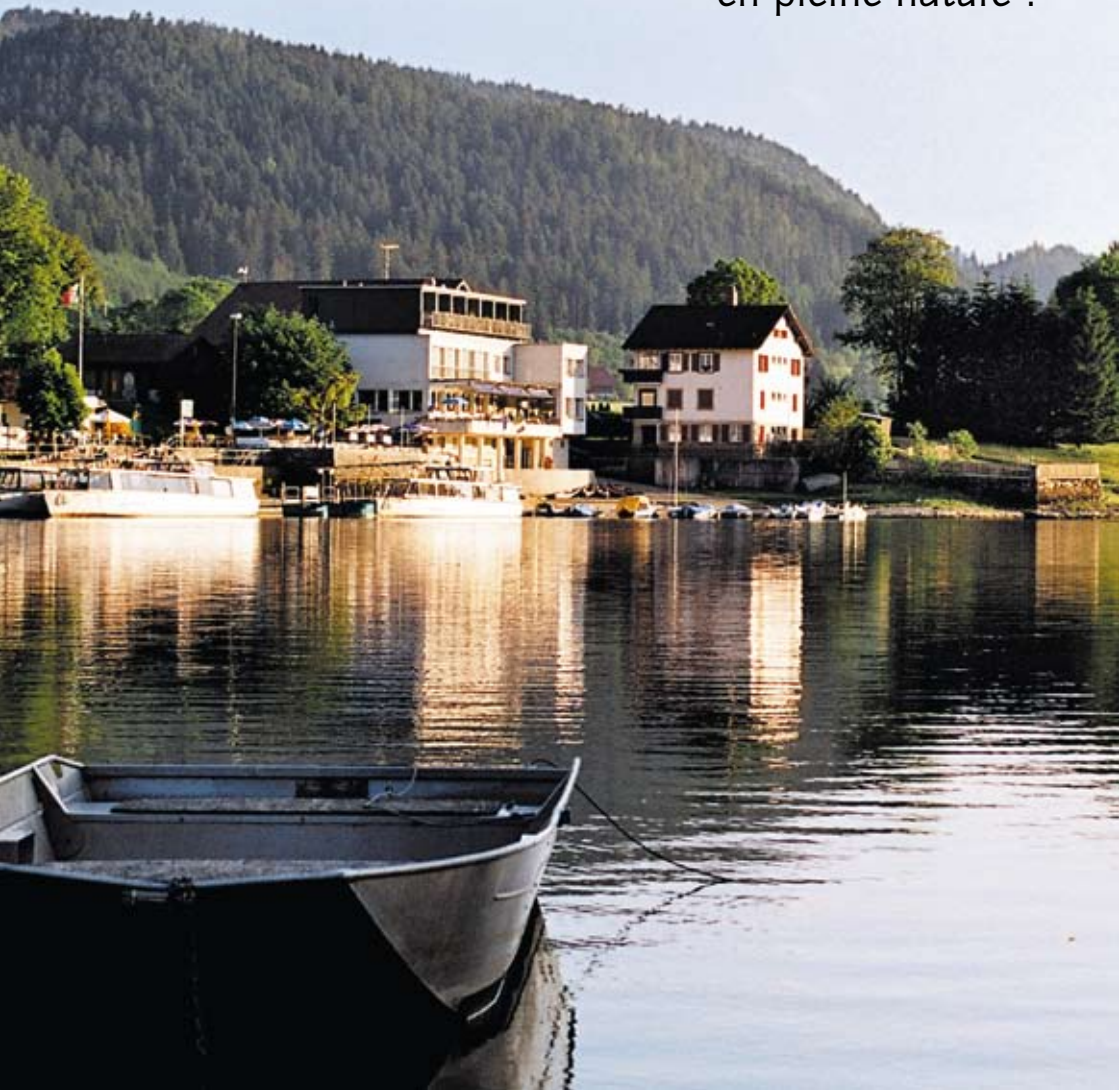


# CARTE BRASSERIE



*Les Rives du Doubs*  
HÔTEL · RESTAURANTS

Votre escale  
en pleine nature !



# Du côté de la Brasserie

---

## Les Entrées

CHF

### Les Salades

Salade de saison	9.50
Salade de roquette, copeaux de Grana Padano et pignons grillés	12.50
Salade paysanne avec lardons et croûtons	12.50

### De Saison

Salade fraîcheur (Mesclun de saison, melon, brochettes de poulet Satay et crevettes géantes)	25.00
--	-------

### Les Hors d'œuvres

Velouté aux carottes du Seeland façon « Crécy »	12.50
Rillettes de truite fumée parfumée au raifort, Buisson d'herbes du moment	16.50
Terrine de campagne sur son lit de verdure	16.50
Escalope de foie gras des Landes poêlée et figue confite au vieux Porto	25.00

## Les Mets chauds

### Les Poissons

Truite à la mode des Rives du Doubs	24.50
Truite au chardonnay et baies roses	25.00
Filet de palée à la Neuchâteloise	32.50
Filets de perche Meunière	32.50

### Les Pâtes

Agnolotti à l'ail des Ours, pétales de tomates et Grana Padano	25.00
--	-------

### Les Viandes

Emincé de veau façon Zürichoise, « reuchetis » maison	37.00
Entrecôte de Boeuf, sauce Béarnaise	36.00
Suprême de poulet fermier cuit à basse température façon Albuféra	31.00

*Provenance des viandes : Boeuf ARG · Porc CH · Volaille F – CH*

*Tous nos plats garniture à choix riz, pâtes, pommes vapeur ou frites.*

---

# Menu « Sympa »

---

## **Salade paysanne**

Bauernsalat

\*\*\*\*\*

## **Truite à la mode des Rives**

ou

## **Filet de poulet à la mode du chef**

Hühnchenfilet

oder Forelle

\*\*\*\*\*

## **Dessert du jour**

Tages Dessert

CHF 33.50

---

# Menu « Super sympa »

---

## **Salade de saison ou Dessert du jour**

Saison Salat *oder* Tages Dessert

\*\*\*\*\*

## **Truite à la mode des Rives ou au Chardonnay**

Forelle, nach unserer Art oder mit Chardonnay

CHF 29.50

---

TVA 7.6 % incluse

# *Menu « Neuchâtelois »*

---

**Terrine des « Montagnes »  
Parfumée à la Damassine du Pays  
et son buisson d'herbes**

Terrine vom Berg  
aromatisiert mit «Damassine» Pflaumenbrand  
aus der Region und einem Kräuterstrauss

\*\*\*\*\*

**Filet de palée à la Neuchâteloise**  
*Pêcherie de Joseph Gisler Lac de Neuchâtel*  
Felchenfilet vom See à la Neuchâteloise

\*\*\*\*\*

**Crème brûlée à l'absinthe  
Des Verrières (Val de Travers)**

Gebrannte Crème mit Absinthe

---

CHF 42.50



# Les desserts & Cafétérie

---

## Desserts

	CHF
Sélection de fromages du pays sur assiette, fruits secs	13.00
Parfait glacé au Vieux Marc de Neuchâtel, Raisins de Corinthe confits à la cassonade	13.50
Fondant au grand chocolat «Guanaja» et ses pistaches torréfiées	13.50
Panna cotta «Maison» infusée à la vanille bourbon de Madagascar, Coulis aux fruits rouges de saison	12.00
Crème brûlée à l'absinthe des Verrières	11.50

## Cafétérie

Thé froid – pêche ou lemon	33cl	4.00		
Diabolo (menthe · citron · grenadine · fraise)	50cl	5.00	75cl	7.00
Henniez verte ou bleue	50cl	5.00	75cl	7.00
Pepsi - Pepsi Max	33cl	4.00		
Seven Up - Seven Up orange	33cl	4.00		
Jus de pommes	33cl	4.00		
Schweppes tonic · lemon	20cl	4.50		
Rivella rouge · bleu · vert	33cl	4.00		
Granini (v. choix sur carte séparée)	18cl	4.00		
Bitter San Pellegrino	10cl	4.00		
Café – thé – Infusions		3.50		
Renversé – Cappuccino		4.00		

## Bières

Cardinal Spécial	5.2%	33 cl	3.90
Schlossgold	0.5%	33 cl	3.50
Calanda Panaché	2.4%	33 cl	4.00
Eve Litchi	3.1%	27.5 cl	5.00
BFM La Torpille	7.5%	33 cl	6.00
BFM La Meule	6.0%	33 cl	6.00
Carlsberg	5.0%	33 cl	5.50
Heineken	5.0%	25 cl	4.50
Schneider Weisse	5.4%	33 cl	6.00

# Vins du canton de Neuchâtel

---

## Nos encaveurs

*Jungo & Fellmann · Cressier*  
*Roger Sandoz · La Coudre*  
*Jocelyn Vouga AOC · Cortaillod*  
*Boris Keller · Vaumarcus*

	Bouteille	Désirée	Ballon
<i>Chasselas</i>	75cl	50cl	10cl
<i>(Neuchâtel blanc)</i>			
Millésime 2006 · 2007	28.50	19.00	3.90
Neuchâtel			
Réserve des Pêcheurs			
<i>Auvernier</i>		19.50	
<i>Œil-de-Perdrix et Pinot Noir</i>			
Millésime 2006 · 2007	41.00	28.00	7.50
<i>Vin ouvert</i>			
Neuchâtel blanc			3.30
Goron rosé ou rouge			3.30

Toutes modifications entraînera un supplément de prix.

*Für Menuänderungen wird ein Zuschlag berechnet.*

TVA 7.6% INCLUDE

INKLUSIV 7.6% MWST