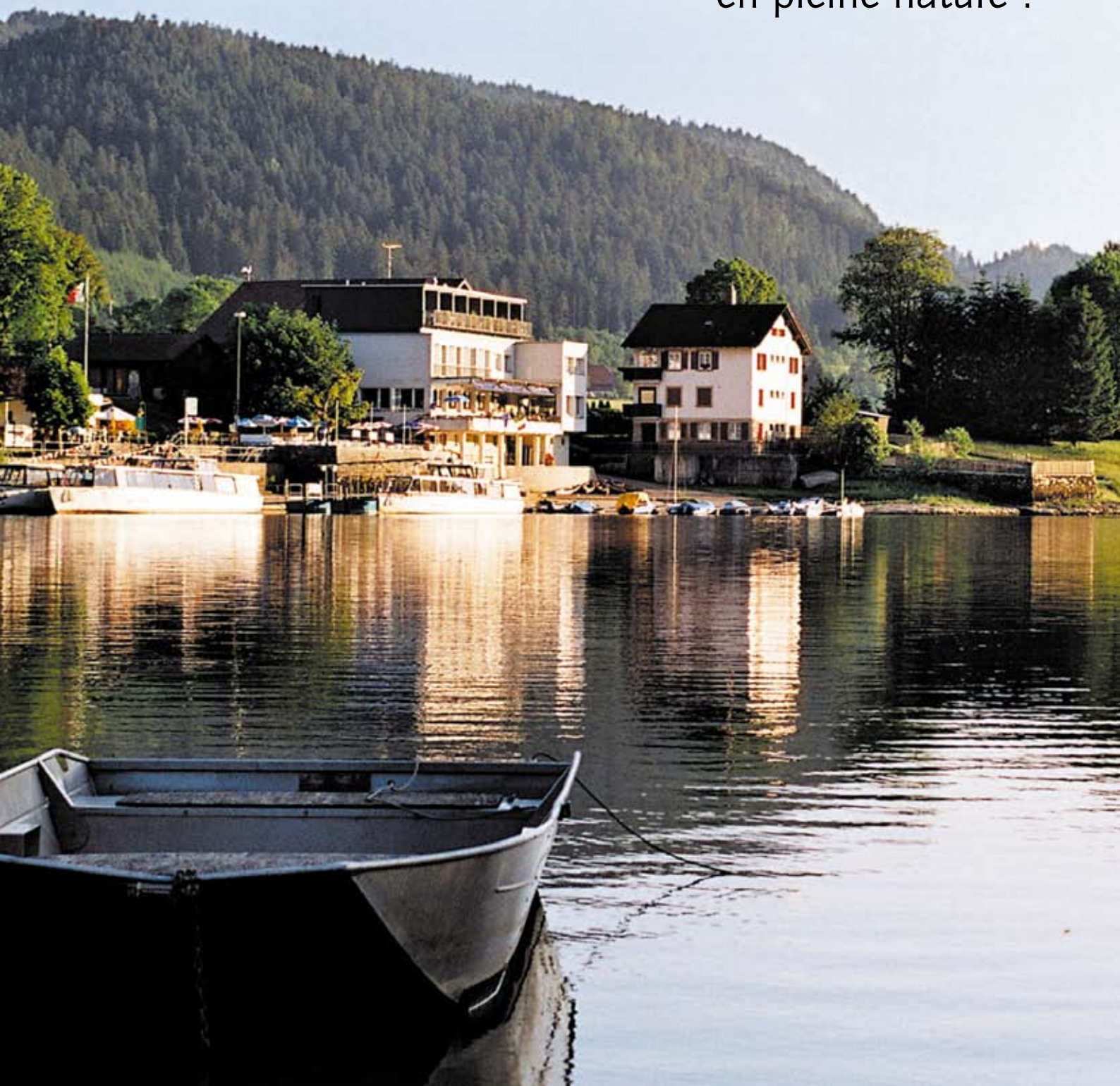


# GRANDE CARTE



*Les Rives du Doubs*  
HÔTEL · RESTAURANTS

Votre escale  
en pleine nature !



# *Le menu des Rives du Doubs*

## *Menü "Rives du Doubs"*

Escalope de foie gras des Landes poêlée  
et figue confite au vieux Porto

*Warme Entenleber aus Landes,  
Feigenkonfitüre mit Vieux Porto hors d'âge*

\*\*\*\*\*

Entrecôte de bœuf des Hauts Plateaux Argentins  
Sauce Béarnaise

*Entrecôte vom argentinischen Hochlandrind  
Béarnaise Sauce*

\*\*\*\*\*

Sélection de fromages frais et affinés du pays,  
raisiné de balsamique aux fruits rouges et fruits secs

*Selektion von frischem und reifem Käse aus der Region,  
Balsamico-Essenz mit Beeren und Trockenfrüchten*

\*\*\*\*\*

Fondant au grand chocolat, origine pur Caraïbes « Guanaja »  
Eclats de noisettes caramélisées

*Fondant von reiner "Guanaja" Schokolade aus der Karibik mit karamelisierten Haselnuss-Splittern*

\*\*\*\*\*

CHF 63.00

Avec fromages / *Mit Käse*

CHF 72.00

## *Le menu Poisson*

### *Fischmenü*

Mousseline de truite parfumée au raifort,  
Crème acidulée et vinaigrette à la pomme verte

*Forellen-Mousse mit Meerrettich aromatisiert,  
Sauerrahm und grüner Apfel-Vinaigrette*

\*\*\*\*\*

Filet de palée du lac à la Neuchâteloise

*Felchenfilet vom See nach Neuenburger Art*

\*\*\*\*\*

Parfait glacé au Vieux Marc de Neuchâtel,  
Raisins de Corinthe confits à la cassonade

*Parfait Glacé mit Vieux Marc de Neuchâtel  
und in braunem Zucker kandierten Korinthen*

\*\*\*\*\*

CHF 49.50

## *Les pâtes*

### *Teigwaren*

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

25.00

*Bärlauch-Agnolotti, getrockneten Tomaten und  
Grana-Padano-Gitter*

## Hors d'œuvre

### Vorspeisen

Velouté aux carottes du Seeland façon « Crécy »,  
Quelques feuilles d'estragon sur un nuage 14.00

*Seelandkarotten-Cremesuppe nach der Art  
von Crécy mit Estragonblättchen*

Mousseline de truite parfumée au raifort,  
Crème acidulée et vinaigrette à la pomme verte 19.50

*Forellen-Mousse mit Meerrettich aromatisiert,  
Sauerrahm und grüner Apfel-Vinaigrette*

Foie gras de canard des Landes cuit au torchon,  
Confiture de figues au vieux Porto Hors d'âge 25.50

*Foi gras von Landes-Enten, Feigenkonfitüre  
mit Vieux Porto hors d'âge*

Salade de roquette, copeaux de Grana-Padano  
et pignons grillés, un trait de vinaigrette à l'orange 15.50

*Rucolasalat mit Grana-Padano-Splittern  
und gerösteten Pinienkernen, mit Orangen-Vinaigrette beträufelt*

### De Saison / Saisongerecht

Salade fraîcheur, mesclun de saison, melon,  
brochettes de poulet Satay et crevettes géantes 27.50

*Erfrischender Salat  
Gemischter Saisonsalat, Melone*

## Les spécialités de poissons

### Fisch-Spezialitäten

Filets de perche meunière <i>Eglifilets nach Müllerinnenart</i>	39.00
Truite à la «Mode des Rives du Doubs» <i>Forelle nach der Art "Rives du Doubs"</i>	27.50
Truite au Pinot Chardonnay <i>Forelle an Pinot Chardonnay (Weisswein)</i>	27.50
Filet de palée du lac à la neuchâteloise <i>Felchenfilet aus dem See, nach Neuenburger Art</i>	39.00
<i>Selon arrivage et sur réservation / Je nach Fang und auf Vorbestellung</i>	
Brochet rôti entier à la grenobloise <i>Ganzer gebratener Hecht Grenoble-Art, mit Kapern und Zitronenwürfelchen</i>	45.00
Truite lacustre saumonée, sauce hollandaise <i>Lachsforelle an Hollandaise-Sauce</i>	45.00

## Les Viandes

### Fleischgerichte

Emincé de veau façon Zürichoise, Accompagné de röstis maison <i>Geschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachter Rösti</i>	39.00
Entrecôte de bœuf des Hauts Plateaux Argentins, Sauce Béarnaise <i>Entrecôte vom argentinischen Hochlandrind, Béarnaise Sauce</i>	41.00
Suprême de poulet fermier cuit à basse température façon Albufera <i>Landhuhn-Brustfilet, niedergegart an Albufera-Rahmsauce</i>	33.00
<i>Sur réservation / Auf Vorbestellung</i>	
Tartare de bœuf « préparé à votre table » /180 gr Pommes frites coupe Belge, toasts, et beurre salé <i>Rindstartar 180 g, am Tisch zubereitet, Belgische Pommes Frites, Toast mit gesalzener Butter</i>	43.50

---

Nos poissons et viandes sont garnis à choix riz, pâtes, pommes vapeur ou frites.  
*Unsere Fisch- und Fleischspezialitäten werden wahlweise mit Reis, Teigwaren, Salzkartoffeln oder Pommes Frites serviert.*

Provenance des viandes: bœuf – ARG / porc – CH / volaille – CH, F  
*Herkunft: Rindfleisch – ARG / Schweinfleisch – CH / Geflügel – CH, F*

## *Les fromages et les desserts*

### *Käse und Desserts*

Sélection de fromages du pays, Résine de balsamique à la framboise et fruits secs du moment	14.50
<i>Selektion von frischem und reifem Käse aus der Region, Balsamico-Essenz mit Beeren- und Trockenfrüchten</i>	
Fondant au grand chocolat, origine Caraïbes «Guanaja» Eclats de noisettes caramélisées	14.50
<i>Fondant von reiner "Guanaja" Schokolade aus der Karibik mit karamelisierten Haselnuss-Splittern</i>	
Parfait glacé au Vieux Marc de Neuchâtel, Raisins de Corinthe confits à la cassonade	14.50
<i>Parfait Glacé mit Vieux Marc de Neuchâtel und in braunem Zucker kandierten Korinthen</i>	
Panna cotta «Maison» infusée à la vanille bourbon de Madagascar, coulis aux fruits rouges de saison	13.00
<i>Hausgemachte Panna Cotta mit Vanille aus Madagaskar auf Beerencoulis</i>	
Crème brûlée à la fée verte des Verrières (Val-de-Travers)	13.00
<i>Gebrannte Crème mit Absinth aus "Les Verrières"</i>	

[Consultez aussi notre carte des glaces](#)  
[Verlangen Sie auch unsere Eiskarte.](#)

*Toutes modifications entraînera un supplément de prix.*  
*Für Menuänderungen wird ein Zuschlag berechnet*

**TVA 7.6% INCLUSE**  
**INKLUSIV 7.6% MWST**