



Allergies alimentaires
 adressez-vous auprès du personnel
 en cas de questions relatives aux allergènes

En ouverture

	petite assiette	grande assiette
Méli-mélo de salades	6.–	10.–
Salade mêlée	10.–	17.–
La biquette et crunchy de lard fumé carottes rapées, croutons de pain d'épices et chèvre cendré (de chez Sterchi)		17.–
Foie gras mi-cuit fait maison chutney de courges et toasts		22.–
Soupe de poissons rouille, fromage et croûtons		14.–
6 / 12 escargots ●	11.–	18.–
Planchette du Cercle viande séchée, jambon cru, saucisse sèche et Chaux d'Abel		24.–

Les incontournables

(fromages de chez Sterchi • viande de chez Perroud)

Fondue neuchâteloise au fromage	(200 g)	25.–	(250 g)	29.–
Fondue tomate avec pommes grenaille			(220 g)	30.–
Menu fondue assiette de viande séchée, fondue au fromage				37.–
Fondue bourguignonne	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	46.– * 9.–
Fondue chinoise	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	46.– * 9.–
Fondue Bacchus	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	46.– * 9.–

* Toutes servies avec petite mêlée,
 pommes frites fraîches,
 leurs sauces ● et accompagnements ●

* Nos fondues viande sont servies de 11h45 à 13h00
 et de 18h45 à 20h45

Label Fait Maison

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un point rouge (●).



Allergies alimentaires
adressez-vous auprès du personnel
en cas de questions relatives aux allergènes

Mets de brasserie

Cuisse de canette farcie forestière tuile de pain d'épices, jus corsé, polenta et racineux de saison	41.–
Rognons de veau, sauce aux deux moutardes galette de pommes-de-terre	35.–
Bavette de bœuf à l'échalote confite (de chez Perroud) quintolet de légumes et pommes frites fraîches	38.–
Bonbons de homard dans sa nage pâtes fraîches (de chez Made in Italy)	38.–
Plaisir d'enfance cornettes et jambon truffé gratinés au Chaux d'Abel (jambon truffé de chez Perroud)	29.–
Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre	(150 g) 31.– (220 g) 38.–
Filet d'omble roti sauce neuchâteloise riz blanc au beurre et quintolet de légumes	38.–
Moules de bouchot « AOP » (selon arrivage) pommes frites fraîches	marinière 28.– poulette 29.–

Le coin végété (fromages de chez Sterchi)

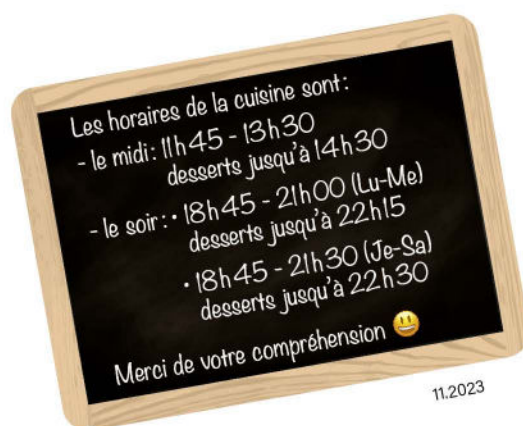
Tarte aux poireaux et oignons avec salade mêlée	22.–
Assiette de légumes de saison galette de pommes-de-terre et œuf poêlé	26.–

Les pioupious

Croquettes de volaille croustillantes pommes frites fraîches et légumes du jour	15.–
Plaisir d'enfance ½ portion	16.–



Provenance des viandes:
Bœuf (CH, IRL) • Volaille (CH, F) •
Poissons (CH, F)





Food allergies
Don't hesitate to tell us about
any allergies you may suffer from

To Start

	small plate	large plate
Small salad	6.–	10.–
Mixed salad	10.–	17.–
« La biquette » and crunchy smoked bacon grated carrots, honey and gingerbread croutons and goats cheese (from <i>Sterchi</i>)		17.–
Homemade foie gras (served warm) marrow chutney and toast		22.–
Fish soup spicy mayonnaise, cheese and croutons		14.–
6 / 12 snails ●	11.–	18.–
« Planchette du Cercle » cold meats and cheese air dried beef, ham, and pork sausage, Chaux d'Abel		24.–

Fondues

(cheese from *Sterchi* • meat from *Perroud*)

Neuchâtel cheese Fondue	(200 g)	25.–	(250 g)	29.–
Tomato Fondue with new potatoes			(220 g)	30.–
Fondue menu Plate of air dried beef, cheese fondue				37.–

Fondue bourguignonne (meat cooked in oil)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	46.– *
Fondue chinoise (meat cooked in stock)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	46.– *
Fondue Bacchus (meat cooked in wine and stock)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	46.– *

* The meat fondues are served with a mixed salad,
homemade chips,
their sauces ● and accompaniments ●

* Served 11h45 – 13h00
and 18h45 – 20h45

« Label Fait Maison » - Homemade

The dishes proposed on the menu are elaborated in our kitchen with
traditional and mainly local products according to the criteria of the
"Homemade Label", apart from the ones with the red dot (●).



Food allergies
Don't hesitate to tell us about
any allergies you may suffer from

« Brasserie » dishes

Leg of Duck with a mushroom stuffing crispy gingerbread, meat stock, polenta et seasonal root vegetables	41.–
Sauteed veal kidneys, duo of mustard sauce Potato « galette » (finely grated potato)	35.–
Flank steak with shallots (from <i>Perroud</i>) vegetables and homemade thin chips	38.–
Fresh pasta with a lobster stuffing (from <i>Made in Italy</i>) served in a fish stock	38.–
« Childhood delight » Cornettes pasta and truffled ham au gratin with Chaux d'Abel (truffled ham de chez <i>Perroud</i>)	29.–
Beef Tartar (CH), toast and butter	(150 g) 31.– (220 g) 38.–
Roasted Char fillet Sauce neuchâteloise (a creamy caper and onion sauce) white rice and vegetables	38.–
Mussels de bouchot « PDO » homemade chips	marinière (cooked in white wine) 28.– poulette (with cream added) 29.–

The «vegetarian corner»

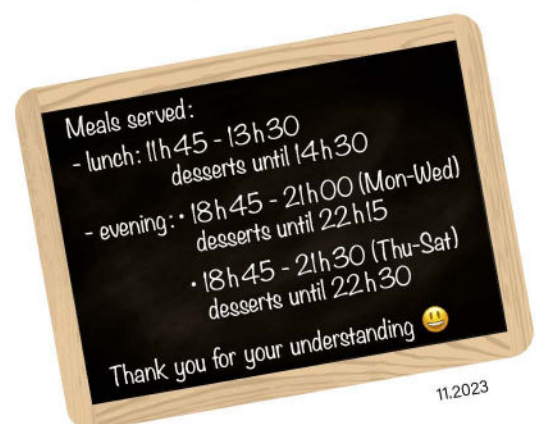
Leek and onion tart with mixed salad	22.–
A dish of seasonal vegetables Potato « galette » (finely grated potato) and a fried egg	26.–

For the children

Crunchy homemade chicken nuggets homemade thin chips and vegetables of the day	15.–
« Childhood delight » ½ portion	16.–



Meats origin:
Beef (CH, IRL) • Poultry (CH, F) •
Fishes (CH, F)



11.2023



Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	6.–	10.–
Gemischter Salat	10.–	17.–
Mein Geisslein mit krustigem geräuchertem Speck geraffelten Karotten, Honig und Brotcroutons und Ziegenkäse (von <i>Sterchi</i>)		17.–
Hausgemachte Gänseleber mit Kürbis Chutney und toasts		22.–
Fischsuppe Rouille, Käse und Croûtons		14.–
Weinbergsschnecken ● 6/12 Stk.	11.–	18.–
Bauernteller des Cercle Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst, Käse „Chaux d'Abel“		24.–

Fondues

(Käse von *Sterchi* • Fleisch von *Perroud*)

Neuenburger Käsefondue	(200 g)	25.–	(250 g)	29.–
Tomaten-Fondue mit kleinen Pellkartoffeln			(220 g)	30.–
Fondue-Menu mit Tronkenfleisch und Käsefondue				37.–
Fondue bourguignonne	(200 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	46.– * 9.–
Fondue chinoise	(200 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	46.– * 9.–
Fondue Bacchus	(200 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	46.– * 9.–

* Alle Fleischfondues werden mit
einem gemischten Salat, feinen Pommes,
Saucen ● und Beilagen ● serviert

* Serviert von 11h45 à 13h00
und 18h45 à 20h45

Label „Hausgemacht“

Die auf dieser Speisekarte angebotenen Produkte werden vor Ort
aus rohen und traditionellen Produkten gemäß den Kriterien des
Homemade-Labels hergestellt, mit Ausnahme jene mit einem roten
Punkt gekennzeichneten (●).



Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Speisen aus der Brasserie

Gefüllte Entenschenkel mit Pilzen Lebkuchenplättchen, kräftige Sauce, Polenta und Wurzelgemüse	41.–
Kalbsnieren an zwei Senfsauce mit Kartoffeln Galette	35.–
Rindseckstück mit Schalotten - Sauce (von Perroud) dazu frisches Gemüse und feine Pommes	38.–
Gefüllte Hummer Teigwaren in seiner Sauce frische Pasta (von Made in Italy)	38.–
Kindheitsfreude Hörnli und Trüffelschinken mit Chaux d'Abel gratiniert (Trüffelschinken von Perroud)	29.–
Rindstartar (CH), Toasts und Butter	(150 g) 31.– (220 g) 38.–
Saiblings Filets gebraten nach Neuenburger Art mit Reis und Gemüse	38.–
Miesmuscheln von Bouchot « AOP » marinière (mit Weisswein) feinen Pommes poulette (mit Weisswein und Rahm)	28.– 29.–

Die Veggie-Ecke

Lauch und Zwiebel Kuchen mit gemischtem Salat	22.–
Saison Gemüse Teller Kartoffeln Galette mit Spiegelei	26.–

Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Geflügel-Kroketten feinen Pommes und Tagesgemüse	15.–
Kindheitsfreude ½ Portion	16.–



Fleischherkunft:
Rind (CH, IRL) • Geflügel (CH, F) •
Fische (CH, F)



11.2023