

Vins blancs

	1 dl	5 dl	75 cl
Chasselas, Domaine de Montmollin, Auvernier	3.60		
Chasselas Les vins Porret, Cortaillod		23.-	
Cru de la Ville, Caves de la Ville, Neuchâtel	4.80		33.-
Chardonnay, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.40		44.-
Pinot gris, Caves de la ville, Neuchâtel	6.40	32.-	
Riesling & Sylvaner, Cave des coteaux, Boudry	5.40		37.-
Perdrix Blanche, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.40		44.-
Elixir blanc, Caves du Prieuré, Cormondrèche		42.-	
Non filtré	4.50		32.-
Premières Grives, (vin moelleux) France	6.40		44.-
Entre-deux-Mers, Château Les Arromans, France	6.20		42.-

Vins rosés

	1 dl	5 dl	75 cl
Œil-de-perdrix, Domaine de Montmollin, Auvernier	6.10	30.-	
Œil-de-perdrix, Domaine Saint Sébaste, Saint-Blaise			46.-
Pinoron Rosé, Cave des Coteaux, Boudry	3.60		
Taboo rosé, vin de pays, Suisse	5.20		36.-

Vins rouges

	1 dl	5 dl	75 cl
Pinot Noir, Cave des Coteaux, Boudry	4.30		
Côtes-du-Rhône	3.30		
Pinot Noir, Les vins Porret, Cortaillod		34.-	
Pinot Noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise	6.90		48.-
Pinot noir, Château d'Auvernier	6.90		48.-
Métissage barrique, Domaine de Chambleau, Colombier			62.-
Pinot noir barrique, Cuvée Saint Louis, Grisoni, Cressier		44.-	
Désir Noir, Lavanchy vins, Neuchâtel	8.10		56.-
Elixir rouge, Caves du Prieuré, Cormondrèche		49.-	
Saint-Chinian, Languedoc, France	6.70		46.-
Crozes Hermitage, France			58.-
Malbec Solendes, Argentine	6.50		45.-
Gigondas, Château Raspail, France	8.20		57.-
Pomerol, Domaine de Compostelle, France			92.-

Champagnes et Mousseux

	1 dl	75 cl
Pommery Brut Rosé		89.-
Prosecco	6.-	39.-
Bouvier Frères Blanc Brut	8.50	56.-



L'essentiel de nos produits est issu du circuit court.

Nous travaillons avec des artisans qui partagent nos valeurs.
L'amour qu'ils portent à leurs produits ne peut être qu'accru
par la passion que nous mettons à la réalisation de nos mets.

Notre équipe est heureuse de vous servir
et vous souhaite une bonne dégustation.

N'hésitez pas à partager vos avis et photos sur Google, Instagram...

www.labrasserieducercle.ch

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

En ouverture

	petite assiette	grande assiette
Méli-mélo de salades	4.-	
Salade mêlée	8.-	15.-
Salade de tomates en Arc-en-ciel Mozzarella Fior di latte		24.-
Salade lacustre filet de truite fumée, queues d'écrevisse, terrine de poisson		24.-
Salade bergère et crunchy de lard fumé chèvre cendré de chez Sterchi		24.-
6 / 12 escargots	11.-	18.-
Assiette du Cercle viande séchée, jambon cru, saucisse sèche et Chaux d'Abel		23.-
Quiche lorraine avec salade		18.-

Les incontournables

Les fromages proviennent de chez Sterchi et la viande de chez Perroud

Fondue neuchâteloise au fromage	(200 g)	25.-	(250 g)	28.-
Fondue tomate avec pommes grenaille				28.-
Fondue bourguignonne	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	41.- * 8.-
Fondue chinoise	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	41.- * 8.-
Fondue Bacchus	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	41.- * 8.-

* Toutes servies avec petite mêlée,
pommes allumettes maison et leurs sauces

* Nos fondues viande sont servies de 11h45 à 13h00
et de 18h45 à 20h30 (Lu-Me)
et de 18h45 à 21h00 (Je-Sa)

Mets de brasserie

Côte de veau (de chez Perroud) cuisson basse température, beurre Demoiselle, avec légumes d'été rôtis et pommes sautées		63.-
Ravioli (pâte fraîche) ricotta, sauge, carottes, pignons, copeaux de parmesan		33.-
L'oreille d'éléphant (cochon de chez Perroud) avec salade mêlée ou pommes sautées		32.-
Roast beef sauce tartare (rouleaux de coin, CH) avec pommes allumettes		31.-
Bavette de bœuf aux échalotes confites (de chez Perroud) avec pommes sautées et légumes du jour		34.-
Rognons de veau aux 2 moutardes (de chez Perroud) avec pommes sautées		34.-
Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre	(150g) (220g)	30.- 37.-
Brandade de brochet du lac (de chez Berger)		35.-
Moules de bouchot (en saison) avec pommes allumettes	marinière poulette	27.- 28.-

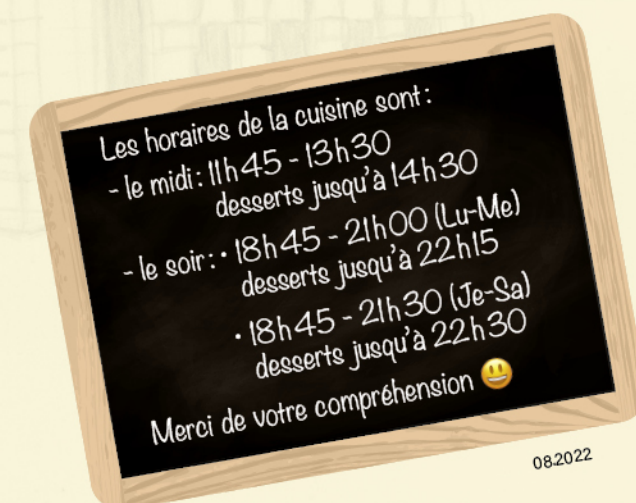
Les pioupious

Steak haché (CH) avec pommes allumettes et légumes du jour	14.-
--	------

Provenance des viandes: Bœuf (CH, IRL) • Veau (CH) • Porc (CH)



**N'oubliez pas, de mi-septembre à mi-avril,
notre table neuchâteloise: Menu surprise
avec vins de la région (RSVP 72h à l'avance)**



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

To Start

	small plate	large plate
Small salad	4.-	
Mixed Salad	8.-	15.-
Tomato and Mozzarella salad Mozzarella Fior di latte		24.-
« Lakeside » salad smoked trout filet, Crayfish and Fish terrine		24.-
Shepherd's salad and crunchy smoked bacon		24.-
6 / 12 snails	11.-	18.-
« Assiette du Cercle » cold meats and cheese air dried beef, ham, and porc sausage, Chaux d'Abel (local cheese)		23.-
« Quiche lorraine » with salad		18.-

Fondues

Neuchâtel cheese Fondue (de Chez Sterchi)	(200 g)	25.-	(250 g)	28.-
Tomato Fondue with new potatoes				28.-
Fondue bourguignonne (meat cooked in oil)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	41.- * 8.-
Fondue chinoise (meat cooked in stock)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	41.- * 8.-
Fondue Bacchus (Meat cooked in wine and stock)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	41.- * 8.-

* The meat fondues are served with a small salad of the day,
homemade thin chips and their sauces

* Served 11h45 - 13h00
and 18h45 - 20h30 (Mon-Wed)
and 18h45 - 21h00 (Thu-Sat)

« Brasserie » dishes

Veal chop butter « Demoiselle » with roasted summer vegetables and sauteed potatoes		63.-
Ravioli (fresh pasta) ricotta, sage, carrots, pignon seeds, Parmesan		33.-
« Elephant Ear » (large pan fried slice of pork) with mixed salad or sauteed potatoes		32.-
Roast beef, tartar sauce with homemade thin chips		31.-
Flank steak with shallots with sautéed potatoes and vegetables of the day		34.-
Sauteed veal kidneys with 2 mustards with sauteed potatoes		34.-
Beef Tartar (CH), toast and butter	(150g) (220g)	30.- 37.-
Local Fish pie (Pike) buttered potatoes		35.-
Mussels (in saison) with homemade thin chips	marinière (cooked in white wine) poulette (with cream added)	27.- 28.-

For the children

Beef burger (CH) with homemade thin chips and vegetables of the day	14.-
---	------

Meats origin : Beef (CH, IRL) • Veal (CH) • Porc (CH)



**Don't forget, from mid-september to mid-april,
our « table neuchâteloise »: Surprise menu with
local wines (reserve at least 72 hours before)**



Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Méli-melo Salat	4.-	
Gemischter Salat	8.-	15.-
Tomatensalat mit Mozzarella Mozzarella „Fior di latte“		24.-
Seeteller - Salat geräuchertes Forellenfilet, Krebschwänze und Fisch Terrine		24.-
Ziegenkäsesalat mit krustig geräuchertem Speck Ziegenkäse von der Käserei Sterchi		24.-
Weinbergschnecken 6/12 Stk.	11.-	18.-
Hausteller „du Cercle“ Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst, Käse „Chaux d'Abel“		23.-
„Quiche Lorraine“ (Lothringer Käsekuchen mit Salat)		18.-

Fondues

Neuenburger Käsefondue	(200 g)	25.-	(250 g)	28.-
Tomaten-Fondue (mit kleinen Pellkartoffeln)				28.-
Fondue bourguignonne	(200 g) (CH-Fleisch) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	41.- *
				8.-
Fondue chinoise	(200 g) (CH-Fleisch) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	41.- *
				8.-
Fondue Bacchus	(200 g) (CH-Fleisch) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	41.- *
				8.-

* Alle Fleischfondues werden mit einem Salat,
Kartoffelstäbchen, Saucen und Beilagen serviert

* Serviert von 11h45 – 13h00
und 18h45 – 20h30 (Mon-Mit)
und 18h45 – 21h00 (Don-Sam)

Speisen aus der Brasserie

Kalbskotelette Demoiselle Bei niedriger Temperatur gegart mit hausgemachter Butter, Saison-Gemüse und Bratkartoffeln		63.-
Hausgemachte Ravioli (frischer Teig) Ricotta, Salbei, Karotten, Pinienkerne, Parmesan		33.-
Elefantenohr grosses paniertes Schnitzel mit Salat oder Bratkartoffeln		32.-
Roastbeef mit Tartare Sauce mit Kartoffelstäbchen		31.-
Rindsbavette mit konfierten Schalotten Sauce mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse		34.-
Kalbsnieren an 2 Senfsaucen mit Bratkartoffeln		34.-
Rindstartar (CH), serviert mit Toasts und Butter	(150g) (220g)	30.- 37.-
Seehecht „brandade“ Seehecht, fein geschnitten mit gestampften Kartoffeln und gratiniert		35.-
Miesmuscheln von Bouchot marinière (mit Weisswein) serviert mit Kartoffelstäbchen poulette (mit Weisswein und Rahm)		27.- 28.-

Für unsere kleinen Gäste

Hackfleisch-Steak (CH) mit Kartoffelstäbchen und Tagesgemüse	14.-
--	------

Fleischherkunft: Rind (CH, IRL) • Kalb (CH) • Schwein (CH)



**Vergessen Sie nicht, von Mitte September bis Mitte April
gibt es unsere Neuenburger-Tafel: Überraschungsmenü
mit Weinen aus der Region (72 Std. im Voraus reservieren)**



Cafés / Thés

Café, expresso, ristretto	3.80
Double express	5.80
Thé noir et infusions en théière 1 pers. 2 pers.	4.50 8.-
Chocolat ou Ovomaltine, chaud ou froid	4.20
Cappuccino	4.50
Renversé	4.20
Latte Macchiato	4.90
Café viennois	5.80
Chocolat/Ovomaltine Viennois	6.-
Verre de lait (2 dl)	3.20
Thé rhum	8.-
Café du Cercle	9.50

Jus et nectar de fruits

	2 dl	3 dl	5 dl
Pêche, tomate, ananas, Cocktail de fruits	4.60		
Orange 100%	3.80	4.60	
Jus de pomme et poire	3.80	4.60	5.80
Opaline jus de fruits et limonade (2,5 dl)	5.80		
Mout de raisin (1 dl)	2.80		

Minérales

	2 dl	3 dl	5 dl	litre
Eau gazeuse	3.40	3.90	5.60	9.80
Eau plate	(3,5 dl)	3.90	5.60	9.80
Eau gazeuse « gommée »		4.10	5.70	
Eau gazeuse, menthe		4.10	5.70	
Thé froid citron ou pêche	3.60	4.-	5.70	
Limonade	3.60	4.-	5.70	
Coca-Cola ou Coca zéro (3,3 dl)		4.60		
Rivella rouge et bleu (3,3 dl)		4.60		
Sinalco (3,3 dl)		4.60		
Schweppes tonic, bitter lemon	4.50			
Sirop (gratuit pour les enfants)	2.90	3.70	5.50	

Bières et cidre

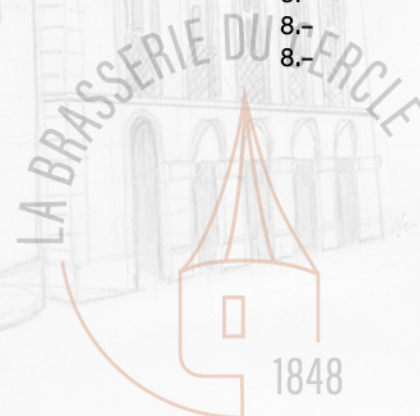
	2 dl	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Pression	3.80	4.20	6.30
Panaché	3.80	4.20	6.30
Monaco	3.90	4.30	6.40
Bière Picon	4.50	5.-	6.90
Bière de saison	4.30	4.90	7.10
Bière blanche	4.60	4.90	7.10
Bière sans alcool (3,3 dl)		4.-	
BFM (bières des Franches-Montagnes) (3,3 dl)		8.90	
Brasserie des 3 Lacs, Enges (3,3 dl)		8.90	
Cidre Le Maître, Breton artisanal brut		8.-	

Cocktails

Blanc limé	5.-
Campari orange (4 cl • 20-25 %)	10.-
Suze coca (4 cl • 20-25 %)	9.-
Gin Fizz (4 cl • 42 %)	12.-
Vodka orange / tonic (4 cl • 42 %)	12.-
Whiskey Coca (4 cl • 40 %)	12.-
Cuba libre (4 cl • 40 %)	12.-
« Les Spritz » (Apérol, Campari, Limoncello)	12.-
Mojito Cubain	12.-
Cocktail du moment	12.-

Sans alcool

Crodino Orange	6.-
Sparkling Rosé	5.-
Spritz	8.-
Virgin Mojito	8.-
Cocktail du moment	8.-



Apéritifs

Absinthe (2 cl - 52 %)	5.70
Blanc cassis (1 dl)	4.80
Kir du Cercle (1 dl)	4.80
Pastis, Ricard (2 cl - 45 %)	4.20
Martini, blanc, rouge (4 cl - 20%-25 %)	5.50
Suze, Campari (4 cl - 20%-25 %)	5.50
Cynar (4 cl - 16 %)	5.50
Appenzeller (4 cl - 29°)	5.40
Porto rouge ou blanc (4 cl - 20°)	5.50

Vins blancs

	1 dl	5 dl	75 cl
Chasselas, Domaine de Montmollin, Auvernier	3.60		
Chasselas Les vins Porret, Cortaillod		23.-	
Cru de la Ville, Caves de la Ville, Neuchâtel	4.80		33.-
Chardonnay, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.40		44.-
Pinot gris, Caves de la ville, Neuchâtel	6.40	32.-	
Riesling & Sylvaner, Cave des coteaux, Boudry	5.40		37.-
Perdrix Blanche, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.40		44.-
Elixir blanc, Caves du Prieuré, Cormondrèche		42.-	
Non filtré	4.50		32.-
Premières Grives, (vin moelleux) France	6.40		44.-
Entre-deux-Mers, Château Les Arromans, France	6.20		42.-

Vins rosés

	1 dl	5 dl	75 cl
Œil-de-perdrix, Domaine de Montmollin, Auvernier	6.10	30.-	
Œil-de-perdrix, Domaine Saint Sébaste, Saint-Blaise			46.-
Pinoron Rosé, Cave des Coteaux, Boudry	3.60		
Taboo rosé, vin de pays, Suisse	5.20		36.-

Vins rouges

	1 dl	5 dl	75 cl
Pinot Noir, Cave des Coteaux, Boudry	4.30		
Côtes-du-Rhône	3.30		
Pinot Noir, Les vins Porret, Cortaillod		34.-	
Pinot Noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise	6.90		48.-
Pinot noir, Château d'Auvernier	6.90		48.-
Métissage barrique, Domaine de Chambleau, Colombier			62.-
Pinot noir barrique, Cuvée Saint Louis, Grisoni, Cressier		44.-	
Désir Noir, Lavanchy vins, Neuchâtel	8.10		56.-
Elixir rouge, Caves du Prieuré, Cormondrèche		49.-	
Saint-Chinian, Languedoc, France	6.70		46.-
Crozes Hermitage, France			58.-
Malbec Solendes, Argentine	6.50		45.-
Gigondas, Château Raspail, France	8.20		57.-
Pomerol, Domaine de Compostelle, France			92.-

Champagnes et Mousseux

	1 dl	75 cl
Pommery Brut Rosé		89.-
Prosecco	6.-	39.-
Bouvier Frères Blanc Brut	8.50	56.-





Tout en douceur

Le café et ses gourmandises	14.-
Parfait à l'absinthe	12.-
Baba de Tata Armelle au limoncello et crème citron	12.-
Strudel nature	11.-
chantilly	12.-
glace vanille	13.-
Plateau de fromages de notre région affiné par la Maison du Fromage Sterchi	17.-
Coupe Danemark	12.-
Sauce chocolat maison	
Sorbet neuchâtelois	15.-
valaisan	15.-
Glace vanille, café, choco ou fraise (la boule) (supplément chantilly 2.-)	3.50



Les digestifs

	2 cl	4 cl
La Clandestine (absinthe) (53%)	5.80	
Röteli (22%)	4.50	
Pomme (37.5%)	4.50	
Gentiane du Pays (38%)	6.-	
Kirsch, Prune, Marc, Lie (38%-41%)	5.-	
Damassine (42%)	8.-	
Cognac (40%) VSOP	7.-	
Cognac (40%) XO	12.-	
Armagnac (42%)	9.-	
Framboise (37.5%)	5.90	
Coing (43%)	5.90	
Calvados (40%)	6.90	
Rhum brun ou blanc (40%)	6.-	
Prunelle de Bourgogne (35%)	6.20	
Cointreau (40%)	7.-	
Amaretto (28%)	6.-	
Baileys (17%)		8.-
Grappa (40%)	5.90	
Grappa di Barolo (40%)	8.-	
Williamine (43%), Bérudge (41%)	6.-	
Mirabelle (43%), Abricotine (38%)	6.-	
Vieux Marc (42%)	9.-	
J&B (40%)	6.-	9.-
Single malt (43%)	8.-	13.-
Jack Daniels (40%)	7.-	12.-
Drambuie (40%)	7.-	
Limoncello (32%)	5.50	
Fernet Branca (29%)	5.20	