

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

En ouverture

	petite assiette	grande assiette
Méli-mélo de salades	5.-	
Salade mêlée	8.-	15.-
Salade du moment	17.-	
Salade périgourdine foie gras, magret et œuf dur	18.-	
Crème brûlée au foie gras	16.-	
6 / 12 escargots	11.-	18.-
Planchette du Cercle viande séchée, jambon cru, saucisse sèche et Chaux d'Abel		23.-
Planchette de coppa (de chez Perroud)		17.-
Soupe à l'oignon	14.-	

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 Rumsteak de bœuf	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	45.- * 9.-
Fondue chinoise Rumsteak de bœuf	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	45.- * 9.-
Fondue Bacchus Rumsteak de bœuf	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	45.- * 9.-

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

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



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

Mets de brasserie

Cordon bleu de veau au Chaux d'Abel (de chez Perroud) quintolet de légumes et pommes allumettes			51.-
Pavé de bœuf beurre maître d'hôtel (de chez Perroud) quintolet de légumes et pommes allumettes			45.-
Suprême de poulet blanc de Bourgogne, farce fine sauce vin jaune et morilles sur chutney de butternuts et pommes allumettes			37.-
Cannelloni gratinés aux champignons (pâte fraîche)			33.-
Tripes à la neuchâteloise servies en cocotte			35.-
Bar « Petit bateau » roti risotto aux petits légumes infusés à la fève tonka, beurre blanc			36.-
Tourte de boudin aux pommes (de chez Domon à Alle) salade de doucette aux poires et noix rôties			27.-
Tarte aux champignons avec salade			19.-
Tartare de bœuf (CH) toasts et beurre		(150g) (220g)	30.- 37.-
Moules de bouchot (en saison) pommes allumettes		marinière poulette	27.- 28.-

Les pioupious

Croquettes de volaille croustillantes pommes allumettes fraîches et légumes du jour			14.-
--	--	--	------

Provenance des viandes: Bœuf (CH, IRL) • Porc (CH) •
 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	5.-	
Mixed salad	8.-	15.-
Salad of the moment	17.-	
Périgourdine salad « foie gras » ducks liver, duck breast and hardboiled egg	18.-	
« Foie gras crème brûlée »	16.-	
6 / 12 snails	11.-	18.-
« Planchette du Cercle » cold meats and cheese (air dried beef, ham, and porc sausage, Chaux d'Abel)		23.-
« Coppa » slices of dry cured porc		17.-
Onion soup	14.-	

Fondues

Neuchâtel cheese Fondue (from the « Maison du Fromage 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.	45.- * 9.-
Fondue chinoise (meat cooked in stock)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	45.- * 9.-
Fondue Bacchus (meat cooked in wine and stock)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	45.- * 9.-

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

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

« Brasserie » dishes

Veal « Cordon bleu » filled with Chaux d'Abel (local cheese) vegetables and homemade thin chips	51.-
Beef steak (pavé) butter « maitre d'hotel » vegetables and homemade thin chips	45.-
Supreme of chicken with a fine mushroom stuffing wine and morel sauce, on a butternut squash chutney and homemade thin chips	37.-
Mushroom Cannelloni (fresh pasta)	33.-
Neuchâtel tripe with potatoes and vegetables served in a saucepan	35.-
Roasted sea bass risotto with small vegetables infused with tonka beans, white wine and butter sauce	36.-
Black pudding and apple tart Doucette salad with pears and roasted nuts	27.-
Mushroom tart with salad	19.-
Beef Tartar (CH) toast and butter	(150 g) 30.- (220 g) 37.-
Mussels (in saison) with homemade thin chips	marinière (cooked in white wine) poulette (with cream added) 27.- 28.-

For the children

Crunchy homemade chicken nuggets with homemade thin chips and vegetables of the day	14.-
---	------

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



**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
Grüner Salat	5.-	
Gemischter Salat	8.-	15.-
Tagessalat	17.-	
Perigourdiner Salat Gänseleber, Entenbrust und gekochtes Ei	18.-	
Gebrannte Creme aus Entenleber	16.-	
Weinbergschnecken 6/12 Stk.	11.-	18.-
Bauerteller des Cercle (Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst, Käse „Chaux d'Abel")		23.-
Coppa auf Holzbrettchen		17.-
Hausgemachte Zwiebelsuppe	14.-	

Fondues

Neuenburger Käsefondue	(200 g)	25.-	(250 g)	28.-
Tomaten-Fondue (mit kleinen Pellkartoffeln)				28.-
Fondue bourguignonne	(200 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	45.- * 9.-
Fondue chinoise	(200 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	45.- * 9.-
Fondue Bacchus	(200 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	45.- * 9.-

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

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

Speisen aus der Brasserie

Kalbs Cordon bleu mit Chaux d'Abel Käse mit verschiedenen frischen Gemüsen und feinen Pommes		51.-
Rindseckstück mit Hausgemachte Petersilie Butter mit verschiedenen frischen Gemüsen und feinen Pommes		45.-
Pouletbrust von der Bourgogne feine Füllung aus Weisswein und Morcheln auf chutney butternuts und feinen Pommes		37.-
Frische gratinierte Cannelloni mit Pilzen		33.-
Kutteln nach Neuenburger Art serviert in der Kokotte		35.-
Gebratenes Meerbarsch-Filet Risotto mit feinen Gemüsen und heisse Butter		36.-
Blutwurst mit Äpfeln Kuchen Nüsslisalat mit Birnen und Nüssen		27.-
Champignons Tarte mit Salat		19.-
Rindstatar (CH) serviert mit Toasts und Butter	(150 g) (220 g)	30.- 37.-
Miesmuscheln von Bouchot marinière (mit Weisswein) serviert mit feinen Pommes poulette (mit Weisswein und Rahm)		27.- 28.-

Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Geflügel-Kroketten mit feinen Pommes und Tagesgemüse		14.-
--	--	------

Fleischherkunft: Rind (CH, IRL) • Schwein (CH) •
Geflügel (CH, F) • Fisch (CH, F)



**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)**

