



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

**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.-	
Salade mêlée	9.-	16.-
Salade du bistrot lardons, œuf dur, tomates cerises, carottes râpées et foie gras	19.-	
Carpaccio de bresaola et copeaux de parmesan	18.-	
Œuf mayonnaise	5.-	
6 / 12 escargots ●	11.-	18.-
Planchette de viande séchée		23.-
Planchette du Cercle viande séchée, jambon cru, saucisse sèche et Chaux d'Abel		23.-
La biquette salade, chèvre frais de Lignières, tomate cerise, œuf dur et miel		19.-

## Le coin végété (fromages de chez Sterchi)

Tarte au fromage avec salade		20.-
La friandise du moment (de chez Made in Italy)		33.-
Fondue neuchâteloise au fromage	(200 g) 25.-	(250 g) 29.-
Fondue tomate avec pommes grenaille		29.-

## Les pioupious

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

### 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 (●).



## Mets de brasserie

Cordon bleu de porc au Chaux d'Abel (de chez Perroud) quintolet de légumes et pommes allumettes fraîches		38.-
Gourmandise d'agneau bio, jus au thym petite polenta et légumes de saison		39.-
Suprême de poulet fermier suisse cuisson basse température, mousseline de carottes, sauce lait de coco et gingembre, taloak (galette basque de maïs) et petite polenta		33.-
Bavette de bœuf aux échalottes confites quintolet de légumes et pommes allumettes fraîches		37.-
Filets de perche sauce tartare pommes allumettes fraîches		39.-
Tête et langue de veau et ses légumes		38.-
Tartare de bœuf toasts et beurre	(150 g) 30.- (220 g) 37.-	

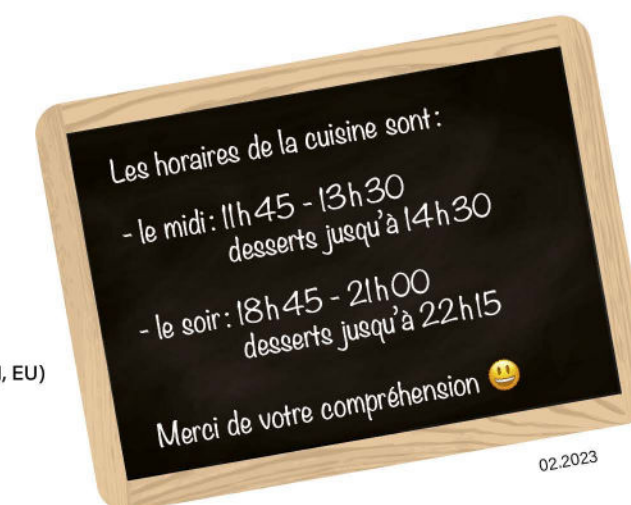
## Les incontournables (viande de chez Perroud)

Fondue bourguignonne rumsteak de bœuf	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers. 46.- * 9.-
Fondue chinoise rumsteak de bœuf	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers. 46.- * 9.-
Fondue Bacchus rumsteak de bœuf	(200 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers. 46.- * 9.-

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

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

Provenance des viandes: Agneau (CH, IRL) • Bœuf (CH, IRL, URY) •  
Porc (CH) • Volaille (CH, F) • Poissons (CH, F, HUN, EU)



Les horaires de la cuisine sont:  
- le midi: 11h45 - 13h30  
desserts jusqu'à 14h30  
- le soir: 18h45 - 21h00  
desserts jusqu'à 22h15  
Merci de votre compréhension 😊



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

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

## To Start

	small plate	large plate
Small salad	6.-	
Mixed salad	9.-	16.-
<b>Bistrot salad</b> Bacon bits, boiled egg, cherry tomatoes, grated carrots and duck liver	19.-	
<b>Bresaola with parmesan</b> (Thinly sliced, raw, air dried salted beef)	18.-	
Egg mayonnaise	5.-	
6 / 12 snails ●	11.-	18.-
Air dried beef		23.-
« Planchette du Cercle » cold meats and cheese air dried beef, ham, and pork sausage, Chaux d'Abel		23.-
<b>La biquette</b> salad, fresh goats cheese from Lignières, cherry tomatoes, boiled egg and honey		19.-

## The «vegetarian corner»

Cheese tart with salad		20.-
The pasta of the moment (from <i>Made in Italy</i> )		33.-
Neuchâtel cheese Fondue	(200 g) 25.- (250 g)	29.-
Tomato Fondue with new potatoes		29.-

## For the children

<b>Crunchy homemade chicken nuggets</b> with homemade thin chips and vegetables of the day		14.-
---	--	------

### « 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 (●).



## « Brasserie » dishes

<b>Porc cordon bleu with Chaux d'Abel</b> (from <i>Perroud</i> ) vegetables and homemade thin chips		38.-
<b>Organic lamb, with a thyme juice</b> Small polenta and seasonal vegetables		39.-
<b>Swiss Chicken supreme</b> cooked at a low temperature, carrot puree, coconut milk and ginger sauce, « taloak » corn cake and small polenta		33.-
<b>Flank steak with shallots</b> vegetables and homemade thin chips		37.-
<b>Perch filets, tartar sauce</b> Homemade thin chips		39.-
<b>Veal head and tongue and vegetables</b>		38.-
<b>Beef Tartar</b> toast and butter	(150 g) 30.- (220 g)	37.-

## Fondues (meat from *Perroud*)

<b>Fondue bourguignonne</b> (meat cooked in oil)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers. 45.- * 9.-
<b>Fondue chinoise</b> (meat cooked in stock)	(200 g) (beef CH) supp: 100 g	min 2 people	per pers. 45.- * 9.-
<b>Fondue Bacchus</b> (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, their sauces ● and accompaniments ●

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

Meats origin : Lamb (CH, IRL) • Beef (CH, IRL, URY) • Porc (CH) • Poultry (CH, F) • Fish (CH, F, HUN, EU)





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)

**Nahrungsmittelallergien**  
Bei Allergien und Intoleranz bitte sofort das Personal benachrichtigen.

## Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	9.-	
Gemischter Salat	9.-	16.-
<b>Bistrotsalat</b> mit Speckwürfel, gekochtem Ei, Kirschtomaten, geraffelten Karotten und Gänseleber	19.-	
<b>Bresaola - Carpaccio mit Parmesan</b>	18.-	
Eier mit Mayonnaise	5.-	
Weinbergschnecken • 6/12 Stk.	11.-	18.-
Holzbrettchen mit Trockenfleisch		23.-
<b>Bauerteller des Cercle</b> Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst, Käse „Chaux d'Abel“		23.-
<b>Das Geisslein</b> Salat, Ziegenkäse, Kirschtomaten, gekochtes Ei und Honig		19.-

## Die Veggie-Ecke

Hausgemachter Käsekuchen mit Salat		19.-
Aktuelle Köstlichkeit (von Made in Italy)		33.-
Neuenburger Käsefondue (200 g)	25.-	(250 g) 29.-
Tomaten-Fondue mit kleinen Pellkartoffeln		29.-

## Für unsere kleinen Gäste

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

### 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 (•).



## Speisen aus der Brasserie

<b>Schweins - Cordon bleu mit Käse „Chaux d'Abel“</b> (von Perroud) mit frischem Gemüse und feinen Pommes		38.-
<b>Lammgericht Bio mit Thymianjus</b> Polenta und Saison - Gemüse		39.-
<b>Farmer Geflügelbrust</b> gekocht bei niedriger Temperatur, Karottenpüree, Kokosnussmilch und Ingwer Sauce, mit Talok (baskische Maisgalelette)		33.-
<b>Rindseckstück mit Schalotten - Sauce</b> dazu frisches Gemüse und feine Pommes		37.-
<b>Eglifilets mit Tartar Sauce</b> und feinen Pommes		39.-
<b>Kalbszunge und Kopf mit feinem Gemüse</b>		38.-
<b>Rindstatar</b> serviert mit Toasts und Butter	(150 g)	30.-
	(220 g)	37.-

## Fondues (Fleisch von Perroud)

<b>Fondue bourguignonne</b> (200 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	45.- * 9.-
<b>Fondue chinoise</b> (200 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	45.- * 9.-
<b>Fondue Bacchus</b> (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

Fleischherkunft: Lamm (CH, IRL) • Rind (CH, IRL, URY) • Schwein (CH) • Geflügel (CH, F) • Fisch (CH, F, HUN, EU)

