LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

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	10.–	17.–
Salade du bistrot Crunchy de lard fumé, œuf dur, tomates cerises, carottes râpées et foie gras	12.–	21.–
La biquette salade, chèvre frais de Lignières, tomate cerise, œuf dur, miel et croutons de pain d'épices	12.–	21.–
Salade César à ma façon	12.–	21.–
Œuf mayonnaise	6.–	
6 / 12 escargots ●	11.–	18.–
Planchette du Cercle viande séchée, jambon cru, saucisse sèche et Chaux d'Abel		23.–

Le coin végé (fromages de chez *Sterchi*)

Tarte au fromage avec salade				20.–
Omelette au fromage avec salade				20.–
Bonbons à l'ail des ours (de chez *Made in Italy*) servi en bouillon de légumes perlé à l'ail d'ours et croquant de parmesan				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 fraiches 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 (●).

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

Mets de brasserie

Cordon bleu de porc au Chaux d'Abel (de chez *Perroud*) légumes du marché et pommes sautées		39.–
Entrecôte Black Angus, beurre composé pommes allumettes fraiches, salade verte		41.–
Suprême de poulet suisse sauce aux morilles Légumes du marché et pommes sautées		37.–
Friture de perche sauce gribiche ● pommes allumettes fraiches, salade verte		29.–
Rognons de veau, sauce à la moutarde violette (de chez *Perroud*) pommes sautées		34.–
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

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

Provenance des viandes:
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 (Lu-Me)
desserts jusqu'à 22h15
▪ 18h45 - 21h30 (Je-Sa)
desserts jusqu'à 22h30

Merci de votre compréhension 😃

04.2023

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

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	10.–	17.–
Bistro Salad Crunchy smoked bacon, boiled egg, cherry tomatoes, grated carrots et duck liver	12.–	21.–
La biquette salad, fresh goats cheese from Lignières, cherry tomatoes, boiled egg, honey and gingerbread croutons	12.–	21.–
César salad « our version »	12.–	21.–
Egg mayonnaise	6.–	
6 / 12 snails ●	11.–	18.–
«Planchette du Cercle» cold meats and cheese air dried beef, ham, and pork sausage, Chaux d'Abel		23.–

The «vegetarian corner»

Cheese tart with salad				20.–
Cheese omelette with salad				20.–
Fresh pasta with wild garlic (from *Made in Italy*) served in a vegetable stock with a crispy parmesan tuile				33.–
Neuchâtel cheese Fondue	(200 g)	25.–	(250 g)	29.–
Tomato Fondue with new potatoes				29.–

For the children

Crunchy homemade chicken nuggets 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 (●).

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

« Brasserie » dishes

Porc cordon bleu with Chaux d'Abel (from *Perroud*) vegetables and homemade thin chips		38.–
Entrecôte Black Angus, « seasonal butter » (ask us) Homemade thin chips, green salad		41.–
Swiss chicken supreme, morel sauce Seasonal market vegetables and sauteed potatoes		37.–
Deep fried perch fillets, gribiche sauce Homemade thin chips, green salad		29.–
Veal kidneys, sauteed, violet mustard sauce (from *Perroud*) Sauteed potatoes		34.–
Beef Tartar toast and butter	(150 g)	30.–
	(220 g)	37.–

Fondues (meat from *Perroud*)

Fondue bourguignonne (meat cooked in oil)	(200 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	46.– * 9.–
Fondue chinoise (meat cooked in stock)	(200 g) (beef CH) supp: 100 g	min 2 people	per pers.	46.– * 9.–
Fondue Bacchus (meat cooked in wine and stock)	(200 g) (beef CH) supp: 100 g	min 2 people	per pers.	46.– * 9.–

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

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

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

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

Meals served:
- lunch: 11h45 - 13h30
  desserts until 14h30
- evening: ▪ 18h45 - 21h00 (Mon-Wed)
  desserts until 22h15
  ▪ 18h45 - 21h30 (Thu-Sat)
  desserts until 22h30

Thank you for your understanding 😃

04.2023

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	6.–	
Gemischter Salat	10.–	17.–
Bistrosalat mit Speckwürfeli, gekochtem Ei, Kirschtomaten, geraffelten Karotten und Gänseleber	12.–	21.–
Mein Geisslein Salat mit Ziegenkäse, Kirschtomaten, gekochtem Ei, Honig und Brotcroutons	12.–	21.–
César Salat nach Chef-Art	12.–	21.–
Eier mit Mayonnaise	6.–	
Weinbergschnecken ● 6/12 Stk.	11.–	18.-
Bauernteller des Cercle Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst, Käse „Chaux d'Abel"		23.–

Die Veggie-Ecke

Hausgemachter Käsekuchen mit Salat				20.–
Käseomelette mit Salat				20.–
Frische Teigwaren mit Bärlauch (von *Made in Italy*) serviert in Gemüsebrühe mit Parmesankruste				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 (●).

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte sofort das Personal benachrichtigen.

Speisen aus der Brasserie

Schweins - Cordon bleu mit Käse „Chaux d'Abel" (von *Perroud*) mit frischem Gemüse und feinen Pommes		39.–
Zwischenrippenstück Black Angus, Hausgemachte Butter mit frischen feinen Pommes und grünem Salat		41.–
Feine Geflügelbrust an Morchelsauce mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln		37.–
Egli-Knusperli , gribiche Sauce ● mit frischen feinen Pommes und grünem Salat		29.–
Kalbsnieren an violetter Senfsauce (von *Perroud*) serviert mit Bratkartoffeln		34.–
Rindstartar serviert mit Toasts und Butter	(150 g)	30.–
	(220 g)	37.–

Fondues (Fleisch von *Perroud*)

Fondue bourguignonne	(200 g) (Fleisch CH)	ab 2 Personen	pro Person	46.– *
	zusätzl. Fleisch: 100 g			9.–
Fondue chinoise	(200 g) (Fleisch CH)	ab 2 Personen	pro Person	46.– *
	zusätzl. Fleisch: 100 g			9.–
Fondue Bacchus	(200 g) (Fleisch CH)	ab 2 Personen	pro Person	46.– *
	zusätzl. Fleisch: 100 g			9.–

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

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

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

Meats origin:
Rind (CH, IRL, URY) • Schwein (CH) • Geflügel (CH, F) • Fisch (CH, F, HUN, EU)

Warme Küche:
- Mittagessen: 11.45 - 13.30
  Dessert bis 14.30
- Abends: • 18.45 - 21.00 (Mo. - Mi.)
  Dessert bis 22.15
  • 18.45 - 21.30 (Do. - Sa.)
  Dessert bis 22.30

Vielen Dank für Ihr Verständnis 😃

04.2023