



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

En ouverture

	petite assiette	grande assiette
Méli-mélo de salades	5.50	9.-
Salade mêlée	9.50	18.-
Salade de tomates en Arc-en-ciel burrata, vinaigrette au balsamique blanc et graines de chia		28.-
Salade lacustre filet de truite fumée, queues d'écrevisse, terrine de poisson		28.-
Salade suisse mesclun de salade, cervelas, gruyère, œuf dur, dés de tomates		26.-
La biquette salade, chèvre frais du Val-de-Ruz, dés de tomates, carottes râpées, œuf dur, miel et croutons de pain d'épices		27.-
6 / 12 escargots ●	12.-	19.-
Planchette du Cercle viande séchée, jambon cru, saucisse sèche et Chaux d'Abel		25.-
La boîte de sardines à l'huile d'olive et ses toasts		18.-

Les incontournables

(viande de chez Perroud)

Fondue bourguignonne	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	48.- *
				9.50
Fondue chinoise	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	48.- *
				9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	48.- *
				9.50

* 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

Saucisse de veau crunchy servie dans un pain au lait façon hot-dog, coleslaw, sauce dijonnaise et pommes frites fraîches	33.–
Pavé de bœuf, sauce chimichurri (de chez <i>Perroud</i>) pommes sautées et légumes rôtis	49.–
Bonbons de poulpe (de chez <i>Made in Italy</i>) dans son bouillon à la citronnelle	35.–
L'oreille d'éléphant (de chez <i>Perroud</i>) salade mêlée ou légumes rôtis ou pommes sautées	36.–
Roast beef, sauce tartare (rouleaux de coin, CH) pommes frites fraîches et salade verte	37.–
Filets de sandre rôti, crème acidulée à l'aneth risotto aux morilles et légumes rôtis	35.–
Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre	(150 g) 31.– (220 g) 38.–
Moules de bouchot « AOP » (selon arrivage) pommes frites fraîches	marinière 29.– poulette 30.–

Le coin végété (fromages de chez *Sterchi*)

Fondue fromage aux morilles	36.–
Fondue neuchâteloise au fromage	(200 g) 26.– (250 g) 29.–
Croustillant de tomme sur salade mêlée	26.–
Risotto aux morilles	26.–

Les pioupious

Mini Fish & Chips	18.–
Croquettes de volaille croustillantes légumes rôtis, pommes frites maison	16.–



Provenance des viandes:
Bœuf (CH, F, IRL, URU) • Veau (CH) • Porc (CH) •
Volaille (CH) • Poissons (CH, F, EST)





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

To Start

	small plate	large plate
Green salad	5.50	9.–
Mixed salad	9.50	18.–
Tomato and Mozzarella salad burrata cheese, vinaigrette au balsamique blanc et graines de chia		28.–
« Lakeside » salad smoked trout filet, crayfish and fish terrine		28.–
Swiss salad Salad, saveloy sausage, gruyère cheese, boiled egg, diced tomatoes		26.–
La biquette salad, fresh goats cheese from Val-de-Ruz, diced tomatoes, grated carrots, boiled egg, honey and gingerbread croutons		27.–
6 / 12 snails ●	12.–	19.–
« Planchette du Cercle » cold meats and cheese air dried beef, ham, and pork sausage, Chaux d'Abel		25.–
The « tin » of sardines, in olive, served with toast		18.–

Fondues

(meat from Perroud)

Fondue bourguignonne (meat cooked in oil)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers. 48.– *	9.50
Fondue chinoise (meat cooked in stock)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers. 48.– *	9.50
Fondue Bacchus (meat cooked in wine and stock)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers. 48.– *	9.50

* 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

Crunchy veal sausage served in a soft bap (like a hot-dog), coleslaw, Dijon sauce et homemade chips	33.–
Beef steak, chimichurri sauce (from Perroud) sautéed potatoes and roasted vegetables	49.–
Fresh pasta with an octopus stuffing (from <i>Made in Italy</i>) In a lemongrass broth	35.–
« Elephant Ear » (large pan fried slice of pork) with mixed salad or roasted vegetables or sautéed potatoes	36.–
Roast beef, tartar sauce (CH) homemade chips et green salad	37.–
Roasted zander fillet, sour dill cream morel risotto and roasted vegetables	35.–
Beef Tartar (CH), toast and butter	(150 g) 31.– (220 g) 38.–
Mussels de bouchot « PDO » homemade chips	marinière (cooked in white wine) 29.– poulette (with cream added) 30.–

The «vegetarian corner»

Cheese fondue with morels	36.–
Neuchâtel cheese Fondue	(200 g) 26.– (250 g) 29.–
Tomme cheese surrounded with a filo pastry, on mixed salad	26.–
Morel risotto	26.–

For the children

Mini Fish & Chips	18.–
Crunchy homemade chicken nuggets roasted vegetables and homemade chips	16.–



Meats origin:
Beef (CH, F, IRL, URU) • Veal (CH) • Porc (CH) •
Poultry (CH) • Fishes (CH, F, EST)





Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.50	9.–
Gemischter Salat	9.50	18.–
Tomatensalat Regenbogen Burrata, weisser Balsamico vinaigrette und chia Samen		28.–
Seeteller - Salat geräuchertes Forellenfilet, Krebschwänze und Fisch-Terrine		28.–
Schweizer Salat Mesclun-Salat, Cervelas, Greyerzer Käse, hart gekochtes Ei und Tomatenwürfel		26.–
Mein Geisslein Salat mit Ziegenkäse, Tomatenwürfeli, geraffelten Karotten, gekochtem Ei, Honig und Brotcroutons		27.–
Weinbergsschnecken ● 6/12 Stk.	12.–	19.–
Bauernteller des Cercle Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst, Käse „Chaux d'Abel“		25.–
Die Sardinen Dose an Olivenöl und Toasts		18.–

Fondues

(Fleisch von Perroud)

Fondue bourguignonne	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	48.– * 9.50
Fondue chinoise	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	48.– * 9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	48.– * 9.50

* 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

Knusprige Kalbswurt	33.–
serviert in einem Milchbrötchen im Hotdog-Stil, coleslaw, Senfsauce und feinen frischen Pommes	
Rindseckstück, chimichurri Sauce (von Perroud)	49.–
gebratene Kartoffeln und Gemüse	
Frische Teigwaren mit Tintenfisch (von Made in Italy)	35.–
in seinem Bouillon und Zitronengras	
Elefantenohr-Riesenschnitzel paniert	36.–
gemischtem Salat oder Gemüse oder gebratene Kartoffeln	
Roastbeef mit Tartare Sauce	37.–
feinen Pommes und grünem Salat	
Gebratenes Zanderfilet mit Sauerrahm-Dill Sauce	35.–
Risotto mit Morcheln und gebratenes Gemüse	
Rindstartar (CH), Toasts und Butter	(150 g) 31.–
	(220 g) 38.–
Miesmuscheln von Bouchot « AOP »	29.–
feinen Pommes	marinière (mit Weisswein) poulette (mit Weisswein und Rahm) 30.–

Die Veggie-Ecke

Käsefondue mit Morcheln	36.–
Neuenburger Käsefondue	(200 g) 26.– (250 g) 29.–
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat	26.–
Risotto mit Morcheln	26.–

Für unsere kleinen Gäste

Mini Fish & Chips	18.–
Knusprige Geflügel-Kroketten	16.–
feinen Pommes und Tagesgemüse	



Fleischherkunft:
Rind (CH, F, IRL, URU) • Kalb (CH) • Schwein (CH) •
Geflügel (CH) • Fische (CH, F, EST)

