



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.- | 9.- |
| Salade mêlée | 9.50 | 18.- |
| Soupe gratinée à l'oignon | 9.- | |
| Terrine campagnarde confiture d'oignons au pinot noir | 15.- | |
| Foie gras mi-cuit fait maison marmelade de pommes et poires avec sa brioche | | 24.- |
| 6 / 12 escargots ● | 12.- | 19.- |
| Planchette du Cercle viande séchée, jambon cru, saucisse sèche et Chaux d'Abel | | 23.- |

Les incontournables

(fromages de chez *Sterchi* • viande de chez *Perroud*)

| | | | | |
|---|---------|------|---------|------|
| Fondue neuchâteloise au fromage | (200 g) | 26.- | (250 g) | 29.- |
| Menu fondue assiette de viande séchée, fondue au fromage | | | | 36.- |

| | | | | |
|----------------------|--|-----------------|-----------|----------------|
| Fondue bourguignonne | (220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g | dès 2 personnes | par pers. | 46.- * 9.50 |
| Fondue chinoise | (220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g | dès 2 personnes | par pers. | 46.- * 9.50 |
| Fondue Bacchus | (220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g | dès 2 personnes | par pers. | 46.- * 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

| | | |
|---|-----------------------|--------------|
| Cordon bleu de porc au Chaux d'Abel (de chez Perroud) petits légumes du jour, mousseline et risotto safrané | | 34.- |
| Suprême de poulet (cuisson basse température) sauce aux champignons, petits légumes du jour et risotto safrané | | 36.- |
| Tête et langue de veau au bouillon, sauce gribiche servie en cocotte avec poireaux, carottes et pommes de terre | | 35.- |
| Filets de truite saumonée, beurre aux amandes petits légumes du jour, mousseline et risotto safrané | | 34.- |
| Pithivier de faisand, foie gras et duxelle petits légumes du jour, mousseline | (15 min) | 39.- |
| Faux-filet Black Angus, sauce au poivre vert pommes frites fraîches et salade verte | | 45.- |
| Bavette de bœuf à l'échalotte confite petits légumes du jour, mousseline et pommes frites fraîches | | 38.- |
| Croziflette avec petite salade verte | | 29.- |
| Cannellonis aux côtes de bettes gratinées (de chez Made in Italy) | | 29.- |
| Croustillant de tomme sur salade mêlée | | 26.- |
| Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre | (150 g) (220 g) | 31.- 38.- |
| Moules de bouchot (selon arrivage) pommes frites fraîches | marinière poulette | 29.- 30.- |

Les pioupious

| | |
|---|------|
| Petit steak de bœuf pommes frites fraîches et légumes du jour | 18.- |
| 1/2 Cannellonis | 18.- |

+ 1 surprise à la fin



Provenance des viandes:
Bœuf (CH, F, IRL, URY) • Abats (CH) •
Porc (CH) • Volaille (CH, F) • Poissons (CH, I)





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

To Start

| | small plate | large plate |
|--|----------------|----------------|
| Small salad | 5.- | 9.- |
| Mixed salad | 9.50 | 18.- |
| Onion soup, gratinée | 9.- | |
| Country terrine onion chutney with pinot noir | 15.- | |
| Homemade foie gras apple and pear chutney with toast | | 24.- |
| 6 / 12 snails ● | 12.- | 19.- |
| «Planchette du Cercle» cold meats and cheese air dried beef, ham, and pork sausage, Chaux d'Abel | | 23.- |

Fondues

(cheese from *Sterchi* • meat from *Perroud*)

| | | | | |
|--|---------|------|---------|------|
| Neuchâtel cheese Fondue | (200 g) | 26.- | (250 g) | 29.- |
| Fondue menu Plate of air dried beef, cheese fondue | | | | 36.- |

| | | | | |
|--|-----------------------------------|--------------|-----------|----------------|
| Fondue bourguignonne (meat cooked in oil) | (220 g) (beef CH) supp.: 100 g | min 2 people | per pers. | 46.- * 9.50 |
| Fondue chinoise (meat cooked in stock) | (220 g) (beef CH) supp.: 100 g | min 2 people | per pers. | 46.- * 9.50 |
| Fondue Bacchus (meat cooked in wine and stock) | (220 g) (beef CH) supp.: 100 g | min 2 people | per pers. | 46.- * 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

| | | |
|--|---|--------------|
| Porc cordon bleu with Chaux d'Abel (from <i>Perroud</i>) Vegetable puree, market vegetables and saffron risotto | | 39.- |
| Supreme of chicken (cooked at a low temperature) mushroom sauce, market vegetables and saffron risotto | | 36.- |
| Calf head and veal tongue, gribiche sauce served in a casserole with leeks, carrots and potatoes | | 35.- |
| Salmon trout fillets with almond butter Vegetable puree, market vegetables and saffron risotto | | 34.- |
| «Pithivier» ("pasty" flaky pastry) with pheasant, foie gras and mushrooms Vegetable puree, market vegetables | (15 min) | 39.- |
| Ribeye Black Angus, green pepper sauce homemade chips and green salad | | 45.- |
| Flank steak with shallots Vegetable puree, market vegetables and homemade chips | | 38.- |
| Croziflette with small green salad | | 29.- |
| Chard Cannelloni gratiné (from <i>Made in Italy</i>) | | 29.- |
| Tomme cheese surrounded with a filo pastry on mixed salad | | 26.- |
| Beef Tartar (CH), toast and butter | (150 g) (220 g) | 31.- 38.- |
| Mussels de bouchot homemade chips | marinière (cooked in white wine) poulette (with cream added) | 29.- 30.- |

For the children

| | |
|---|------|
| Homemade beef steak homemade thin chips and vegetables of the day | 18.- |
| «Half portion of Cannellonis» | 18.- |

+ 1 surprise for the dessert



Meats origin:
 Beef (CH, F, IRL, URY) • Offal (CH) •
 Porc (CH) • Poultry (CH, F) • Fishes (CH, I)





Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

| | kleiner Teller | großer Teller |
|--|-------------------|------------------|
| Grüner Salat | 5.– | 9.– |
| Gemischter Salat | 9.50 | 18.– |
| Gratinierte Zwiebelsuppe | 9.– | |
| Landterrinen mit Pinot Zwiebel Konfitüre | 15.– | |
| Hausgemachte Gänseleber mit Apfel- und Birnenmarmelade und Brioche | | 24.– |
| Weinbergschnecken ● 6/12 Stk. | 12.– | 19.– |
| Bauernteller des Cercle Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst, Käse „Chaux d'Abel“ | | 23.– |

Fondues

(Käse von *Sterchi* • Fleisch von *Perroud*)

| | | | | |
|---|---------|------|---------|------|
| Neuenburger Käsefondue | (200 g) | 26.– | (250 g) | 29.– |
| Fondue-Menu mit Tronkenfleisch und Käsefondue | | | | 36.– |

| | | | | |
|-----------------------------|---|---------------|------------|----------------|
| Fondue bourguignonne | (220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g | ab 2 Personen | pro Person | 46.– * 9.50 |
| Fondue chinoise | (220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g | ab 2 Personen | pro Person | 46.– * 9.50 |
| Fondue Bacchus | (220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g | ab 2 Personen | pro Person | 46.– * 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

| | |
|--|--------------|
| Schweins - Cordon bleu mit Käse „Chaux d'Abel“ (von Perroud) Tagesgemüse und Safranrisotto | 34.– |
| Pouletbrust gebraten (in niedriger Temperatur) Pilzsauce, Tagesgemüse und Safranrisotto | 36.– |
| Kalbshkopf und -zunge im Sud, Gribiche Sauce serviert in der Kokotte mit Lauch, Karotten und Kartoffeln | 35.– |
| Lachsforellenfilet mit Mandelbutter Tagesgemüse und Safranrisotto | 34.– |
| Fasan Pithivier , Gänseleber und Duxelle (15 min) frischem Tagesgemüse | 39.– |
| Falsches Filet Black Angus, grüne Pfeffersauce feinen Pommes und grüner Salat | 45.– |
| Rindssteak mit konfierten Schalotten Tagesgemüse und feinen pommes | 38.– |
| Croziflette mit kleinem grünen Salat | 29.– |
| Mangold Cannelloni gratiniert (von <i>Made in Italy</i>) | 29.– |
| Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat | 26.– |
| Rindstartar (CH), Toasts und Butter (150 g) | 31.– |
| | (220 g) 38.– |
| Miesmuscheln von Bouchot marinière (mit Weisswein) 29.– feinen Pommes poulette (mit Weisswein und Rahm) 30.– | |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|--|
| Kleiner Rindssteak 18.– feinen Pommes und Tagesgemüse | |
| Mangold Cannelloni für die Kleinen 18.– | |

+ Kleine Überraschung am Ende



Fleischherkunft:
Rind (CH, F, IRL, URY) • Innereien (CH) •
Schwein (CH) • Geflügel (CH, F) • Fische (CH, I)



01.2025