

Vins blancs

	1 dl	5 dl	75 cl
Chasselas/non filtré Domaine de Montmollin, Auvernier	4.-	20.-	
Chasselas, Château d'Auvernier	5.50	27.50	39.-
Sauvignon blanc, Dimitri Engel, St-Blaise		33.-	
Chardonnay, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Pinot gris, Caves de la Ville, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Riesling & Sylvaner, Cave des Coteaux, Boudry	5.80	29.-	41.-
Perdrix blanche, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Non filtré	5.50	27.50	39.-
Premières Grives, (vin moelleux) France	6.40	32.-	45.-
Entre-deux-Mers, Château Les Arromans, France	6.40	32.-	45.-
Gewürztraminer, Domaine Saint-Sébastien, St-Blaise	7.-		48.-

Vins rosés

	1 dl	5 dl	75 cl
Œil-de-perdrix, Domaine de Montmollin, Auvernier	6.50	32.-	
Œil-de-perdrix, Dimitri Engel, St-Blaise			48.-
Œil de perdrix, Les vins Porret, Cortaillod		34.-	
Pinoron rosé, Cave des Coteaux, Boudry	3.80	19.-	
Taboo rosé, vin de pays, Suisse	5.50	27.50	38.-

Vins rouges

	1 dl	5 dl	75 cl
Pinoron rouge, vin du pays, Cave des Coteaux, Boudry	4.90	24.-	
Côtes-du-Rhône	4.-	20.-	
Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise	8.-	40.-	56.-
Pinot noir, Château d'Auvernier	7.70	38.50	54.-
Pinot noir, Les vins Porret, Cortaillod		39.-	
Métissage barrique, Domaine de Chambleau, Colombier			65.-
Pinot noir barrique, Caves de la Ville		45.-	61.-
Désir noir, Lavanchy vins, Neuchâtel	8.40	42.-	59.-
Gamaret, Les vins Porret, Cortaillod			59.-
Syrah de La Grande Rochette, Domaine de Montmollin			67.-
Saint-Chinian, Domaine La Madura, France	7.-	35.-	49.-
Crozes Hermitage, Domaine des Entrefaux, France			54.-
Malbec Solendes, Argentine	6.80	34.-	48.-
Gigondas, Château Raspail, France			57.-
Pomerol, Domaine de Compostelle, France			71.-
Château neuf-du-Pape, Domaine de Saje, France			59.-

Champagnes et Mousseux

	1 dl	37.5 cl	75 cl
Pommery Brut Blanc		46.-	
Prosecco	8.-		52.-
Bouvier Frères Blanc Brut	9.-		58.-

N'hésitez pas à partager vos avis et photos sur Google, Instagram...



L'essentiel de nos produits est issu du circuit court.

Nous travaillons avec des artisans qui partagent nos valeurs.
L'amour qu'ils portent à leurs produits ne peut être qu'accru
par la passion que nous mettons à la réalisation de nos mets.

Notre équipe est heureuse de vous servir
et vous souhaite une bonne dégustation.

www.labrasserieducercle.ch



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 composée	9.-	17.-
Terrine de faisan au pinot gris et sa confiture d'oignons		15.-
Soupe à l'oignon gratinée		11.-
Foie gras mi-cuit fait maison avec sa brioche		24.-
6 / 12 escargots ●	12.-	19.-
Planchette de saucisson au Pinot (de chez Perroud)	12.-	19.-
Œuf meurette sauce vigneronne, lardons, champignons, petits oignons et croutons		15.-

Les incontournables (viande de chez Perroud)

Fondue neuchâteloise (de chez Sterchi)	(200 g)	27.-	(250 g)	30.-
Fondue fromage aux morilles				38.-
Fondue bourguignonne	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	47.- * 9.50
Fondue chinoise	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	47.- * 9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	47.- * 9.50

* Toutes servies avec petite mûlée,
pommes frites fraîches,
leurs sauces ● et accompagnements ●

* Nos fondues viande sont servies de 11h45 à 13h00
et de 18h45 à 20h30

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

Cuisse de canette farcie forestière sur polenta crémeuse, tuile de pain d'épices et jus corsé, gourmandises de légumes		44.-
Rognons de veau, sauce moutarde polenta crémeuse		34.-
Pithivier de faisan, foie gras et côtes de bettes sauce du Cercle et gourmandises de légumes	(15 min)	39.-
Pièce du boucher braisée au pinot noir (cuisson: 4 heures) polenta crémeuse et gourmandises de légumes		43.-
Entrecôte Black Angus, sauce choron pommes frites fraîches et salade verte		46.-
Ravioles de saumon (de chez Made in Italy) sauce aux écrevisses		34.-
Farandole de légumes de saison polenta crémeuse et œuf poché		30.-
Croustillant de tomme sur salade composée		29.-
Tartare de bœuf toasts et beurre	(150 g) (220 g)	31.- 38.-
Moules de bouchot « AOP » (selon arrivage) pommes frites fraîches	marinière poulette	29.- 30.-

Les pioupious

Petit steak de bœuf pommes frites fraîches et légumes du jour	18.-
Ravioles de saumon ½ portion (de chez Made in Italy) sauce aux écrevisses	18.-

A notre chère clientèle:
Toute modification demandée sur les mets
peut entraîner des frais supplémentaires.
Merci de votre compréhension

Pain et viennoiseries:
Pain de chez Schmidt
Viennoiseries de chez Schmidt et de La Compagnie des desserts



Vins blancs

	1 dl	5 dl	75 cl
Chasselas/non filtré Domaine de Montmollin, Auvernier	4.-	20.-	
Chasselas, Château d'Auvernier	5.50	27.50	39.-
Sauvignon blanc, Dimitri Engel, St-Blaise		33.-	
Chardonnay, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Pinot gris, Caves de la Ville, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Riesling & Sylvaner, Cave des Coteaux, Boudry	5.80	29.-	41.-
Perdrix blanche, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Non filtré	5.50	27.50	39.-
Premières Grives, (vin moelleux) France	6.40	32.-	45.-
Entre-deux-Mers, Château Les Arromans, France	6.40	32.-	45.-
Gewürztraminer, Domaine Saint-Sébastien, St-Blaise	7.-		48.-

Vins rosés

	1 dl	5 dl	75 cl
Œil-de-perdrix, Domaine de Montmollin, Auvernier	6.50	32.-	
Œil-de-perdrix, Dimitri Engel, St-Blaise			48.-
Œil de perdrix, Les vins Porret, Cortaillod		34.-	
Pinoron rosé, Cave des Coteaux, Boudry	3.80	19.-	
Taboo rosé, vin de pays, Suisse	5.50	27.50	38.-

Vins rouges

	1 dl	5 dl	75 cl
Pinoron rouge, vin du pays, Cave des Coteaux, Boudry	4.90	24.-	
Côtes-du-Rhône	4.-	20.-	
Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise	8.-	40.-	56.-
Pinot noir, Château d'Auvernier	7.70	38.50	54.-
Pinot noir, Les vins Porret, Cortaillod		39.-	
Métissage barrique, Domaine de Chambleau, Colombier			65.-
Pinot noir barrique, Caves de la Ville		45.-	61.-
Désir noir, Lavanchy vins, Neuchâtel	8.40	42.-	59.-
Gamaret, Les vins Porret, Cortaillod			59.-
Syrah de La Grande Rochette, Domaine de Montmollin			67.-
Saint-Chinian, Domaine La Madura, France	7.-	35.-	49.-
Crozes Hermitage, Domaine des Entrefaux, France			54.-
Malbec Solendes, Argentine	6.80	34.-	48.-
Gigondas, Château Raspail, France			57.-
Pomerol, Domaine de Compostelle, France			71.-
Château neuf-du-Pape, Domaine de Saje, France			59.-

Champagnes et Mousseux

	1 dl	37.5 cl	75 cl
Pommery Brut Blanc		46.-	
Prosecco	8.-		52.-
Bouvier Frères Blanc Brut	9.-		58.-

Feel free to share your reviews and photos on Google, Instagram...



Most of our products are bought locally.

We work with artisans who share our values.
The love they have for their products can only be enhanced
by the passion we put into making our dishes.

We hope that you pass an agreeable moment with us
and we wish you a « Bon appetit ».

www.labrasserieeducercle.ch



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.–	17.–
Pheasant and pinot gris terrine, red onion chutney		15.–
Onion soup, gratinée		11.–
Homemade foie gras with toast		24.–
6 / 12 snails ●	12.–	19.–
Saucisson with Pinot noir (from <i>Perroud</i>)	12.–	19.–
Œuf meurette poached egg in red wine sauce, pieces of bacon, mushrooms, small onions and croutons		15.–

Fondues

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

Neuchâtel cheese Fondue	(200 g)	27.–	(250 g)	30.–
Cheese fondue with morels				38.–
Fondue bourguignonne (meat cooked in oil)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	47.– * 9.50
Fondue chinoise (meat cooked in stock)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	47.– * 9.50
Fondue Bacchus (meat cooked in wine and stock)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	47.– * 9.50

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

* Served 11h45 – 13h00
and 18h45 – 20h30

« 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

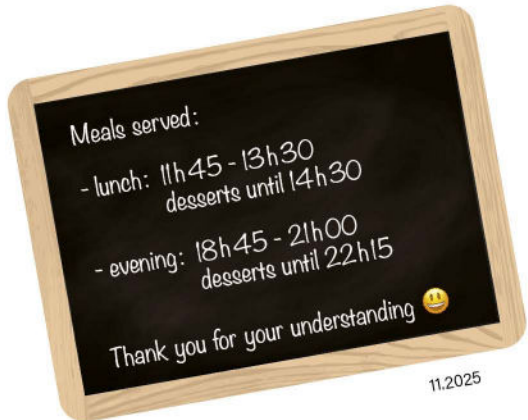
Leg of Duck with a mushroom stuffing with creamy polenta, crispy gingerbread, strong flavoured juice and vegetables		44.–
Sauteed veal kidneys, mustard sauce creamy polenta		34.–
Pheasant pithivier (pasty), foie gras and Swiss chard “Cercle” sauce and vegetables	(15 min)	39.–
Beef braised in Pinot noir (cooking: 4 heures) creamy polenta and vegetables		43.–
Rib steak Black Angus, choron sauce homemade chips and green salad		46.–
Salmon ravioli (from <i>Made in Italy</i>) crayfish sauce		34.–
Farandole of seasonal vegetables creamy polenta and poached egg		30.–
Tomme cheese surrounded by a filo pastry on mixed salad		29.–
Beef Tartar toast and butter	(150 g) (220 g)	31.– 38.–
Mussels de bouchot « PDO » homemade chips	marinière (cooked in white wine) poulette (with cream added)	29.– 30.–

For the children

Small beef steak homemade thin chips and vegetables of the day	18.–
Salmon ravioli ½ portion (from <i>Made in Italy</i>) crayfish sauce	18.–

Please note:
Any changes that you wish to make to
our menu could entail a price supplement.

Bread and pastries:
Bread from *Schmidt*
Pastries from *Schmidt* and *La Compagnie des desserts*



Vins blancs

	1 dl	5 dl	75 cl
Chasselas/non filtré Domaine de Montmollin, Auvernier	4.-	20.-	
Chasselas, Château d'Auvernier	5.50	27.50	39.-
Sauvignon blanc, Dimitri Engel, St-Blaise		33.-	
Chardonnay, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Pinot gris, Caves de la Ville, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Riesling & Sylvaner, Cave des Coteaux, Boudry	5.80	29.-	41.-
Perdrix blanche, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Non filtré	5.50	27.50	39.-
Premières Grives, (vin moelleux) France	6.40	32.-	45.-
Entre-deux-Mers, Château Les Arromans, France	6.40	32.-	45.-
Gewürztraminer, Domaine Saint-Sébastien, St-Blaise	7.-		48.-

Vins rosés

	1 dl	5 dl	75 cl
Œil-de-perdrix, Domaine de Montmollin, Auvernier	6.50	32.-	
Œil-de-perdrix, Dimitri Engel, St-Blaise			48.-
Œil de perdrix, Les vins Porret, Cortaillod		34.-	
Pinoron rosé, Cave des Coteaux, Boudry	3.80	19.-	
Taboo rosé, vin de pays, Suisse	5.50	27.50	38.-

Vins rouges

	1 dl	5 dl	75 cl
Pinoron rouge, vin du pays, Cave des Coteaux, Boudry	4.90	24.-	
Côtes-du-Rhône	4.-	20.-	
Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise	8.-	40.-	56.-
Pinot noir, Château d'Auvernier	7.70	38.50	54.-
Pinot noir, Les vins Porret, Cortaillod		39.-	
Métissage barrique, Domaine de Chambleau, Colombier			65.-
Pinot noir barrique, Caves de la Ville		45.-	61.-
Désir noir, Lavanchy vins, Neuchâtel	8.40	42.-	59.-
Gamaret, Les vins Porret, Cortaillod			59.-
Syrah de La Grande Rochette, Domaine de Montmollin			67.-
Saint-Chinian, Domaine La Madura, France	7.-	35.-	49.-
Crozes Hermitage, Domaine des Entrefaux, France			54.-
Malbec Solendes, Argentine	6.80	34.-	48.-
Gigondas, Château Raspail, France			57.-
Pomerol, Domaine de Compostelle, France			71.-
Château neuf-du-Pape, Domaine de Saje, France			59.-

Champagnes et Mousseux

	1 dl	37.5 cl	75 cl
Pommery Brut Blanc		46.-	
Prosecco	8.-		52.-
Bouvier Frères Blanc Brut	9.-		58.-

Zögern Sie nicht, uns Ihre Meinung und Fotos zum Beispiel auf Google oder Instagram... mitzuteilen.



Der Großteil unserer Produkte stammt aus dem kurzen Vertriebsweg.

Wir arbeiten mit Produzenten zusammen, die unsere Werte teilen.
Die Liebe, die sie für ihre Produkte aufbringen,
kann nur noch gesteigert werden durch die Leidenschaft,
die wir in die Herstellung unserer Gerichte stecken.

Unser Team freut sich, Sie bedienen zu dürfen
und wünscht Ihnen eine gute Degustation.

www.labrasserieducercle.ch



Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.–	9.–
Gemischter Salat	9.–	17.–
Fasan Terrine „pinot gris“ mit roter Zwiebel-Konfitüre		15.–
Gratinierte Zwiebelsuppe		11.–
Hausgemachte Gänseleber mit Brioche		24.–
Weinbergschnecken • 6/12 Stk.	12.–	19.–
Holzbrettchen mit Pinot-Wurst (von Perroud)	12.–	19.–
Verlorenes Ei Winzersauce, Speck, Pilze, Silberzwiebel und Brotcroutons		15.–

Fondues

(Käse von Sterchi • Fleisch von Perroud)

Neuenburger Käsefondue	(200 g)	27.–	(250 g)	30.–
Käsefondue mit Morcheln				38.–
Fondue bourguignonne	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	47.– * 9.50
Fondue chinoise	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	47.– * 9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	47.– * 9.50

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

* Serviert von 11h45 à 13h00
und 18h45 à 20h30

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

Gefüllte Entenschenkel mit Pilzen Cremige Polenta, Gewürzbrotkeks, kräftiger jus und Gemüse		44.–
Kalbsnieren an Senfsauce cremige Polenta		34.–
Fasan Pithivier, Gänseleber und Mangold Gewürzsauce und Gemüse	(15 min)	39.–
Zartes Rindsstück an Pinot (Kochen: 4 heures) Cremige Polenta und Gemüse		43.–
Zwischenrippenstück Black Angus, Choron Sauce feinen Pommes und grüner Salat		46.–
Salm Ravioli (von Made in Italy) an einer Knebssauce		34.–
Saison Gemüse Teller Cremige Polenta und pochiertes Ei		30.–
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat		29.–
Rindstartar serviert mit Toasts und Butter	(150 g) (220 g)	31.– 38.–
Miesmuscheln von Bouchot „AOP“ feinen Pommes	marinière (mit Weisswein) poulette (mit Weisswein und Rahm)	29.– 30.–

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Rindssteak feinen Pommes und Tagesgemüse	18.–
Salm Ravioli ½ Portion (von Made in Italy) an einer Knebssauce	18.–

An unsere liebe Kundschaft:
Jede gewünschte Änderung an den Speisen
kann zu zusätzlichen Kosten führen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis

Brot und Feingebäck:
Brot von Schmidt
Feingebäck von Schmidt und La Compagnie des desserts

