

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.la brasserie du cercle.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 mêlée	9.-	17.-
Terrine campagnarde « maison » au foie gras, cochon et faisan à l'armagnac avec sa confiture d'oignons	16.-	
Salade au croustillant de chèvre salade, radis, carottes, tomates cerises et croustillant de chèvre	16.-	
Salade lyonnaise salade, lardons, Gruyère AOP, tomates cerises, croutons et œuf parfait	16.-	
Œuf parfait sur velouté des sous-bois	18.-	
Planchette de saucisson au Pinot (de chez Perroud)	15.-	

Les incontournables

(fromages de chez Sterchi • viande de chez Perroud)

Fondue neuchâteloise (de chez Sterchi)	(200 g)	27.-	(250 g)	30.-
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 mée, 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

Le véritable steak de bœuf marbré au poivre pommes frites fraîches et salade verte	38.-
Vol-au-vent à notre façon poulet de la Gruyère, légumes, morilles et vin jaune avec gratin dauphinois	38.-
Saucisse à rotir façon Toulousaine pickles de chou rouge, gratin dauphinois et ses légumes de saison	29.-
Cuisse de canard confite gratin dauphinois et ses légumes de saison	36.-
Noisette d'agneau laqué et son jus corsé au miel gratin dauphinois et ses légumes de saison	39.-
Filets de lieu jaune roti de Bretagne sur purée de carottes au cumin, sauce chimichurri et sa gourmandise de légumes	36.-
Black cappelletti (chez Made in Italy) farciés aux crevettes, zestes d'orange et thym frais sauce safranée, croustillant d'oignons et de parmesan	35.-
Croustillant de tomme sur salade composée	29.-
Croûte au fromage Croûte au fromage 3 étages avec jambon, fromage et œuf	22.- 28.-
Tartare de bœuf toasts et beurre	(150 g) 31.- (220 g) 38.-

Les pioupious

Petit steak de bœuf pommes frites fraîches et légumes du jour	18.-
Black cappelletti aux crevettes ½ portion	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

Tous les œufs servis à la brasserie sont issus de poules élevées en pleine air





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.-
Homemade country terrine with foie gras, porc, pheasant in armagnac and onion chutney	16.-	
Crunchy goats cheese salad salad, radishes, carrots, cherry tomatoes and goats cheese surrounded by a crispy pastry	16.-	
Lyonnaise Salad salad, bacon bits, Gruyère AOP, cherry tomatoes, croutons and egg	16.-	
Egg "parfait" creamy mushroom soup	18.-	
Saucisson with Pinot noir (from Perroud)	15.-	

Fondues

(cheese from Sterchi • meat from Perroud)

Neuchâtel cheese Fondue	(200 g)	27.-	(250 g)	30.-
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

Pepper steak homemade chips and green salad	38.-
« Our vol-au-vent » chicken, vegetables, morels and yellow wine with gratin dauphinois	38.-
Roasted sausage "Toulousaine" pickled red cabbage, gratin dauphinois and seasonal vegetables	29.-
Duck leg confit gratin dauphinois and seasonal vegetables	36.-
Glazed lamb noisette with strong flavoured honey juice gratin dauphinois and seasonal vegetables	39.-
Roasted pollack fillets from Brittany on pureed carrots with cumin, chimichurri sauce and its vegetable delight	36.-
Black cappelletti (from Made in Italy) with prawns, orange zest and fresh thyme saffron sauce, onion and parmesan crisp	35.-
Tomme cheese surrounded by a filo pastry on mixed salad	29.-
Cheese "croûte" (lightly toasted bread, with a sprinkle of white wine) Cheese and ham "croûte" with a fried egg	22.- 28.-
Beef Tartar toast and butter	(150 g) 31.- (220 g) 38.-

For the children

Small beef steak homemade thin chips and vegetables of the day	18.-
½ Black cappelletti with prawns	18.-

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

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

All our eggs are free range



03.2026



Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.–	9.–
Gemischter Salat	9.–	17.–
Hausgemachte Landterrine mit Gänseleber, Schweinefleisch, Fasan in Armagnac und Zwiebel Konfiture	16.–	
Salat mit knusprigem Ziegenkäse Salat, Radieschen, Karotten, Kirschtomaten und knuspriger Ziegenkäse	16.–	
Lyoner Salat Salat, Speck, Greyerzerkäse AOP, Kirschtomaten, croutons und ein perfektes Ei	16.–	
Perfektes Ei auf Pilzveloute	18.–	
Holzbrettchen mit Pinot-Wurst (von Perroud)	15.–	

Fondues

(Käse von Sterchi • Fleisch von Perroud)

Neuenburger Käsefondue	(200 g)	27.–	(250 g)	30.–
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

Das echte marmorierte Rindersteak mit Pfeffer Sauce feinen Pommes und grüner Salat	38.–
Pastete nach unserer Art Poulet, Gemüse, Morcheln und Gelbwein mit Gratin Dauphinois	38.–
Bratwurst nach Toulouser Art Rotkohl Pickels, Gratin Dauphinois und saisonales Gemüse	29.–
Konfierte Entenkeule Gratin Dauphinois und saisonales Gemüse	36.–
Lakierter Lammnuss mit kräftiger Jus und Honig Gratin Dauphinois und saisonales Gemüse	39.–
Gebatene Pollackfilets aus der Bretagne auf Karottenpüree mit Kreuzkümmel, chimichurri Sauce und köstlichem Gemüse	36.–
Black Cappelletti (von Made in Italy) Gefüllt mit Krevetten, Orangenschale und frischer Thymian Safransauce, knusprige Zwiebeln und Parmesan	35.–
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat	29.–
Käsekuchen 3-stöckiger Käsekuchen mit Schinken, Käse und Ei	22.– 28.–
Rindstartar serviert mit Toasts und Butter	(150 g) 31.– (220 g) 38.–

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Rindssteak feinen Pommes und Tagesgemüse	18.–
½ Black Cappelletti mit Krevetten	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

Alle Eier, die in der Brasserie serviert werden, stammen von Freilandhühnern



03.2026