

## 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](http://www.labrasserieducercle.ch)

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

▲ contient du gluten  
● contient du lactose

## En ouverture

	petite assiette	grande assiette
<b>Méli-mélo de salades</b>	5.-	9.-
<b>Salade mêlée</b>	9.-	17.-
<b>Salade norvégienne</b> méli-mélo de salade, saumon fumé, carottes rapées, terrine lacustre, queues d'écrevisses, tomates	● 31.-	
<b>Salade César</b> méli-mélo de salade, carottes rapées, filet de poulet, croutons de foccacia, parmesan, tomates et œuf dur	▲ ● 29.-	
<b>Salade de chèvre</b> méli-mélo de salade, carottes rapées, graines, croustillant de chèvre, tomates, miel et cébettes	▲ ● 18.-	29.-
<b>Petite salade grecque</b> verdure, tomates, cébettes, concombre, feta et olives	● 15.-	
<b>Planchette de saucisson au Pinot</b> (de chez Perroud)	15.-	

## Les incontournables

(fromages de chez Sterchi • viande de chez Perroud)

<b>Fondue neuchâteloise</b> (de chez Sterchi)	▲ ● (200 g)	28.-	(250 g)	31.-
<b>Fondue bourguignonne</b>	(220 g) (viande CH) dè 2 personnes suppl. de viande: 100 g	par pers.	48.- *	9.50
<b>Fondue chinoise</b>	(220 g) (viande CH) dè 2 personnes suppl. de viande: 100 g	par pers.	48.- *	9.50
<b>Fondue Bacchus</b>	(220 g) (viande CH) dè 2 personnes suppl. de viande: 100 g	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 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

<b>L'oreille d'éléphant</b> (de chez Perroud) salade composée <b>ou</b> légumes <b>ou</b> pommes frites maison	▲ ●	39.-
<b>Double smash Burger au Bagnes, sauce Tonkatsu</b> bun, double steak haché, Bagnes, tomate, salade et Coleslaw, servi avec pommes frites maison	▲ ●	36.-
<b>Steak de bœuf sauce chimichurri</b> (de chez Perroud) légumes du moment et pommes frites maison	●	38.-
<b>Le Rolls croque</b> (le midi) méli-mélo de salade et Coleslaw	▲ ● (15 min)	24.-
<b>Roast beef sauce tartare</b> pommes frites maison et salade verte		36.-
<b>Friture de féra sauce tartare</b> pommes frites maison et salade verte	▲	33.-
<b>Risotto crémeux aux légumes</b> cébettes et croquant de parmesan	●	29.-
<b>Croustillant de tomme</b> sur salade composée	▲ ●	30.-
<b>Tartare de bœuf</b> toasts et beurre	▲ ● (150g) (220g)	32.- 39.-
<b>Moules de bouchot</b> pommes frites fraîches	marinière ● poulette ●	29.- 30.-

## Les pioupious

<b>Petite friture de féra</b> pommes frites fraîches et légumes du jour	▲	19.-
<b>Risotto aux légumes ½ portion</b>	●	19.-

### + 1 surprise à la fin

**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



## 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.labrasserieducercle.ch](http://www.labrasserieducercle.ch)

## To Start

	small plate	large plate
<b>Small salad</b>	5.-	9.-
<b>Mixed salad</b>	9.-	17.-
<b>Norwegian Salad</b> Salad, smoked salmon, grated carrots, lakefish terrine, crayfish tails, tomatoes	●	31.-
<b>César salad</b> Salad, grated carrots, chicken fillet, foccacia croutons, parmesan, tomatoes and hard-boiled egg	▲ ●	29.-
<b>Goats cheese salad</b> Salad, grated carrots, <b>graines</b> , goats cheese in pastry, tomatoes, honey and spring onions	▲ ●	18.- 29.-
<b>Small Greek salad</b> Salad, tomatoes, spring onions, cucumber, feta and olives	●	15.-
<b>Saucisson with Pinot noir</b> (from <i>Perroud</i> )		15.-

## Fondues

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

		▲ (200 g)	● (250 g)	
<b>Neuchâtel cheese Fondue</b>		28.-	31.-	
<b>Fondue bourguignonne</b> (meat cooked in oil)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	48.- * 9.50
<b>Fondue chinoise</b> (meat cooked in stock)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	48.- * 9.50
<b>Fondue Bacchus</b> (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 - 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 (●).



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

▲ contains gluten  
● contains lactose

## « Brasserie » dishes

<b>« Elephant Ear »</b> (large pan fried slice of pork) with mixed salad <b>or</b> vegetables <b>or</b> homemade chips	▲ ●	39.-
<b>Double smash Burger with bagnes, Tonkatsu sauce</b> bun, double burger, Bagnes cheese, tomato, salade and Coleslaw, homemade chips	▲ ●	36.-
<b>Pepper steak chimichurri sauce</b> (from <i>Perroud</i> ) seasonal vegetables and homemade chips	●	38.-
<b>"Croque-Monsieur" in a roll</b> (at noon) with small salad and Coleslaw	▲ ● (15 min)	24.-
<b>Roast beef tartar sauce</b> homemade chips et green salad		36.-
<b>Fried fish (fera) tartar sauce</b> homemade chips et green salad	▲	33.-
<b>Creamy risotto with vegetables</b> spring onion and crispy parmesan	●	29.-
<b>Crispy tomme cheese</b> on mixed salad	▲ ●	30.-
<b>Beef Tartar</b> toast and butter	▲ ● (150g) (220g)	32.- 39.-
<b>Mussels de bouchot</b> marinière (cooked in white wine) homemade chips poulette (with cream added)	● ●	29.- 30.-

## For the children

<b>Small fried fish (fera)</b> homemade chips and seasonal vegetables	▲	19.-
<b>½ Vegetable risotto</b>	●	19.-

### + 1 surprise for the dessert

**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



## 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](http://www.labrasserieducercle.ch)

## Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
<b>Grüner Salat</b>	5.-	9.-
<b>Gemischter Salat</b>	9.-	17.-
<b>Norwegischer Salat</b> Grüner Salat, Räucherlachs, geraffelten Karotten, Seeterrine, Krebschwänze, Tomaten	● 31.-	
<b>César Salat</b> Grüner Salat, geraffelten Karotten, Hähnchenfilet, Focaccia Croutons, Parmesan, Tomaten und gekochtes Ei	▲● 29.-	
<b>Ziegenkäsesalat</b> Grüner Salat, geraffelten Karotten, Samen, knuspriger Ziegenkäse, Tomaten, Honig und Frühlingszwiebeln	▲● 18.-	29.-
<b>Kleiner griechischer Salat</b> Salat, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Gurken, Feta und Oliven	● 15.-	
<b>Holzbrettchen mit Pinot-Wurst</b> (von Perroud)	15.-	

## Fondues

(Käse von Sterchi • Fleisch von Perroud)

	(200 g)	(250 g)
<b>Neuenburger Käsefondue</b>	▲● 28.-	31.-
<b>Fondue bourguignonne</b> (220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person 48.- * 9.50
<b>Fondue chinoise</b> (220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person 48.- * 9.50
<b>Fondue Bacchus</b> (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 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

<b>Elefantenoher-Riesenschnitzel paniert</b> gemischtem Salat <b>oder</b> Gemüse <b>oder</b> feinen Pommes	▲●	39.-
<b>Doppelter Rindburger, Tonkatsu-Sauce</b> bun, Doppelter Rindburger, Bagnes Käse, Tomate, Salat, und Krautsalat, feinen Pommes	▲●	36.-
<b>Rindersteak mit chimichurri Sauce</b> (von Perroud) saisonales Gemüse und feinen Pommes	●	38.-
<b>Das Rolls Croque</b> (am mittag) mit Grüner Salat und Krautsalat	▲● (15 min)	24.-
<b>Roastbeef mit Tartare Sauce</b> feinen Pommes und grünem Salat		36.-
<b>Felchen Knusperli mit Tartare Sauce</b> feinen Pommes und grünem Salat	▲	33.-
<b>Cremiger Risotto mit Gemüse</b> Frühlingszwiebeln und Parmesan	●	29.-
<b>Knuspriger Käse Tomme</b> auf gemischtem Salat	▲●	30.-
<b>Rindstartar</b> serviert mit Toasts und Butter	▲● (150g) (220g)	32.- 39.-
<b>Miesmuscheln von Bouchot</b> marinière (mit Weisswein) feinen Pommes poulette (mit Weisswein und Rahm)	●●	29.- 30.-

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kleiner Felchen Knusperli</b> feinen Pommes und saisonales Gemüse	▲	19.-
<b>½ Gemüserisotto</b>	●	19.-

### + Kleine Überraschung am Ende

**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

