

La Carte

Nos petites entrées

Salade mêlée, petite ou grande	8.-	15.-
Soupe au potiron et à la patate douce	10.-	
Gratinée à l'oignon « à la lyonnaise »	11.-	
Bouillon de bœuf à la moelle et croûtons	8.50	
Foie gras de canard mi-cuit « poivre et sel »	28.-	
Terrine de campagne au foie et aux noisettes, pain grillé aux figues	17.-	
Tartare de Saint-Jacques et crabe au citron vert	21.-	
Galette croustillante de pommes de terre à la chair de crabe, salade de doucette	23.-	
Viande séchée de bœuf des Grisons	14.-	23.-



Nos huîtres

2.60/pièce

de Cancale, de Marennes ou de St-Vaast

Poissons et fruits de mer

Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille	12.-
Assiette du pêcheur (6 huîtres, crevettes grises, bigorneaux, 2 paires, 3 bulots, bouquet de crevettes roses, palourdes et coques)	37.-
Moules bouchot du Mont St-Michel à la marinière	25.-
Choucroute de poisson (lotte, bar, saumon, Saint-Jacques, crevettes roses & coquillages)	44.-
Mille-feuille de baudroie à la duxelles de bolets, jus de cuisson parfumé aux truffes	43.-
Filets de maquereau en croûte de pain d'épices	36.-

Suggestion du jour « sur l'ardoise » en poissons de mer ou d'eau douce



Nos plateaux de fruits de mer

servis le soir du jeudi au samedi et le samedi midi

Viandes et plats mijotés

Entrecôte de bœuf parisienne, beurre café de Paris pommes frites « maison », salade verte	31.-	CH
Tartare de bœuf « 180g » et son œuf de caille, pommes frites « maison »	29.-	CH
Tripes gratinées à la napolitaine	30.-	CH
Crêpinette de pied de porc et andouillette, jus à la brisure de truffe	35.-	CH
Choucroute alsacienne garnie (Boudin noir, lard fumé et salé, jambonneau, vienne, saucisson pistaché, cou de porc fumé)	41.-	CH
Parmentier de joue de bœuf braisé au pinot noir	35.-	CH
Jambonneau de porc glacé à la bière ambrée	37.-	CH
Ris de veau aux morilles, en croûte briochée	39.-	CH
Canard des Landes rôti aux pommes, airelles et kumquats	41.-	F
Côte de veau au beurre demi-sel, endives braisées aux sucs d'orange	47.-	CH



Filet de bœuf Rossini

56.-/pers. CH

Foie gras poêlé sauce aux truffes

Pour les petites faims « brioche à l'œuf et au jambon de campagne »	21.-
Assiette végétarienne du jour	24.-
Pâtes du jour	23.-
Fondue aux quatre fromages	24.-

Fromages et desserts

Barolo, Mont d'Or au lait cru, Fromage de Bagnes et Selles-sur-Cher	15.-
Nos parfums de glaces artisanales (Wodey-Suchard), la boule	3.50
Notre assortiment de desserts du jour	

Notre choix de fromages est proposé par La Maison du Fromage, Pierre-Alain Sterchi
Selon OAgRD rien à déclarer

TVA comprise

Nous privilégions les salades et légumes issus de cultures biologiques

Hiver 11 - 12

BRASSERIE
LE CARDINAL

La Cave

Vins Blancs

Neuchâtel blanc, Alain Gerber, Hauterive		3.20
Neuchâtel, Cru de Champréveyres, Alain Gerber	29.-	
Doral, Le Landeron, Chantal Ritter-Cochand	40.-	5.80
Auvernier « sur lie », La Maison Carrée, J.-D. Perrochet	35.-	5.00
Chardonnay, Ville de Neuchâtel	48.-	6.80
Sauvignon Blanc, Domaine E. De Montmollin & Fils	40.-	5.70
Château la Tour de Mirambeau, Entre-Deux-Mers	42.-	6.00
Pouilly Fumé, Cédric Bardin	chopine 35.-	54.-
Muscadet, Domaine Serge Batard ●	38.-	5.80
Jurançon (doux) Clos Thou, H. Lapouble	chopine 41.-	8.20

Vins Rosés

Œil-de-perdrix Alain Gerber, Hauterive	40.-	
Œil-de-perdrix, Caves de la Ville de Neuchâtel	40.-	
Œil-de-perdrix, Cave du Cep Félix, Cortaillod		4.50
« Par Hasard », Pic-St-Loup Rosé, Château de Valflaunès	38.-	5.50
Château la Tour de Mirambeau, Bordeaux clair	42.-	6.00

Vins Rouges

Pinot noir d'Auvernier, La Maison Carrée, J.-D. Perrochet	46.-	
Pinot noir, Caves de la Ville de Neuchâtel	40.-	
Pinot noir, Domaine E. De Montmollin & Fils	40.-	
Pinot noir, Le Landeron, Chantal Ritter-Cochand	40.-	
Le Clos des Jarres, Minervois	44.-	6.50
Crozes-Hermitage « Papillon », G. Robin	demi-bt 34.-	56.-
Le Clos d'Espinous, Corbières, R. Jaillot	44.-	6.50
O'Sud, Domaine de Fondrèche, Côtes du Ventoux	33.-	4.90
Cahors, Château Combel la Serre ●	44.-	
La Coquine, Domaine des 3 Poules	38.-	5.50
Faugères, Domaine St-Antoine ●	43.-	6.20
Bergerac Tour des Gendres, L.de Conti	42.-	6.20
« El Ninõ Loco » Côtes du Lubéron, Domaine Guillaume Gros ●	38.-	5.50
Saint-Chinian, Château Prieuré des Mourgues	41.-	6.00
« Le Clos du Caillou », Côtes du Rhône	48.-	6.80
Bourgueil « La Chevalerie » (terroir), S. Caslot	53.-	
Saumur-Champigny, Le Petit St-Vincent ●	50.-	
« Bonne Pioche », Pic-St-Loup, Domaine Clavel	48.-	6.80
« Pourquoi Pas », Côtes du Lubéron, Domaine Guillaume Gros	49.-	
Château la Tour de Mirambeau, Bordeaux	45.-	6.50
Bandol, Domaine La Suffrene	demi-bt 34.-	56.-
Vacquéras « Le Clos », Domaine Montirius	66.-	
Gigondas, Domaine Santa Duc	68.-	
Pommard « La Chanière », Catherine et Claude Maréchal	98.-	

Les Pots

Neuchâtel blanc, Alain Gerber	15.-
Œil-de-Perdrix ou Pinot noir, Olivier Lavanchy	29.-
Perdrix blanche ou Chardonnay, Olivier Lavanchy	32.-

Champagne et Mousseux

Champagne Ployez-Jacquemart Brut	79.-	11.50
Mauler Cuvée de réserve 2006	50.-	8.00
Cidre naturel « Sous la branche », Caveau du Libre-Penseur	19.-	2.80

Nos vins français sont sélectionnés par Fabienne et André Crelier

BRASSERIE
LE CARDINAL