

### CÔTÉ FRAÎCHEUR

	ENTRÉE
<b>SALADE VERTE DU MARCHÉ</b>	8.-
<b>SALADE DE ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN</b> Vinaigrette à la truffe	14.-
<b>LA SALADE BHV</b> Magret de canard fumé, foie gras de canard, œuf de caille	19.-
<b>POÊLÉ DE CHAMPIGNONS, OEUF PARFAIT</b> Crème légère au vin jaune	19.-
<b>VELOUTÉ DE PETIT POIS</b> Crème et chips de parmesan	15.-

### PLAISIRS DE BRASSERIE

<b>HUÎTRES FINES DE CLAIRES</b> 6 pièces	18.-
<b>CREVETTES GÉANTES PANÉES</b> Sauce Cocktail 8 pièces	17.-
<b>ESCARGOTS GRATINÉS</b> Demi-douzaine	14.-
	Douzaine 22.-
<b>OS À MOËLLE GRATINÉS, TOASTS</b>	19.-
<b>FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE XL</b>	24.-
<b>ASSIETTE DE PATA NEGRA IBERICO</b> Demi	24.-
	Grande 36.-

### NOS EMBLÉMATIQUES

**ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE**  
Beurre café de Paris  
Servi sur plat, pommes frites fraîches et légumes de saison  
Salade verte servie en entrée



### SUPRÊME DE POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES

La Purée de la BHV et carottes fanes glacées

44.-



### LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

	ENTRÉE
<b>FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON</b> , chutney aux fruits, brioches à la truffe	22.-
<b>ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES</b> , poire pochée	23.-
<b>TARTE FINE À LA TÊTE DE MOINE, OIGNONS CONFITS, MAGRET DE CANARD</b>	19.-
<b>ŒUF PARFAIT, CRÈME DE PETIT POIS, TOAST DE MAGRET DE CANARD</b>	19.-
<b>CARPACCIO DE BŒUF WAGYU</b> , parmesan, huile d'olive aromatisée de truffe blanche d'Alba, salade	22.-
<b>LANGOUSTINES &amp; MAYONNAISE NOIRE À LA TRUFFE</b> , tartare de mangue et citron	21.-
<b>TARTARE DE THON À LA MANGUE</b> , crème fraîche acidulée au citron vert et sauce vierge	22.-



### DE MER ET D'EAU DOUCE

<b>NOS EMBLÉMATIQUES FILETS DE PERCHE AU VIN JAUNE</b> Pommes frites fraîches et légumes de saison	37.-
<b>DUO DE SAINT-JACQUES &amp; POITRINE DE PORC CONFITE</b> Purée de pommes de terre au sel fumé et carottes fanes	41.-
<b>TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA</b> Pâtes fraîches aux graines de sésame, salicornes au beurre, sauce vierge	38.-



### PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

	ENTRÉE	PLAT
<b>TAGLIATELLES AUX SOT-L'Y-LAISSÉS DE POULET ET MORILLES</b>	23.-	34.-
<b>RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES</b> Tuile de parmesan, crème acidulée	17.5	29.-
<b>CANNELONIS GRATINÉS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS</b>		26.-

### UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

<b>FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV</b> Servi sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & salade verte servie en entrée Façon Rossini supplément de 10.-chf : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires	59.-
<b>BALLOTINE DE POULARDE CROUSTILLANTE AUX LANGOUSTINES</b> Riz parfumé et carotte fane glacé	40.-
<b>TATAKI DE BŒUF FAÇON YAKITORI</b> Pommes potaotes aux épices, sauce vierge de fruit à la mangue, salade croquante	39.-
<b>ÉMINCÉ DE CŒUR DE RIS DE VEAU ET ROGNONS AUX MORILLES EN VOL-AU-VENT</b> Servi sur plat avec un riz parfumé	38.-
<b>MILLEFEUILLE DE BŒUF WAGYU</b> Sauce Béarnaise, pommes potaotes aux épices, salade croquante	37.-
<b>BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ</b> Fumé sous cloche, mayonnaise noire à la truffe, salade croquante	41.-
<b>GOLD BURGER À LA FEUILLE D'OR 22 CARATS</b> Double steak de bœuf Suisse, oignons grillés, lard Suisse, fromage	48.-
<b>TARTARE DE BŒUF SUISSE ET POMMES FRITES FRAÎCHES</b> Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts Version truffes noires +7.-	37.-
<b>SAUCISSON NEUCHÂTELOIS SERVI SOUS CLOCHE</b> (Cloche en Bronze de la Fonderie Blondeau) Sauce à l'Absinthe, gratin de pommes de terre	35.-

### LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES • TAGLIATELLES FRAÎCHES
- MESCLUN DE SALADE • PURÉE DE LA BHV
- COCOTTE DE LÉGUMES • GRATIN DE POMMES DE TERRE
- SAUCES CHAUDES :** • BEURRE CAFÉ DE PARIS • SAUCE AU VIN JAUNE
- MARSALA • MORILLES À LA CRÈME 12.-
- SAUCES FROIDES :** • BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL • SAUCE BURGER
- 5.- PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE



Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts  
Prix nets en TTC - Service compris

Notre équipe dévouée, est composée de 20 personnes toutes à 100%. Dont 18 personnes diplômées et d'école hôtelière.

Nous vous accueillons tous les jours de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00. Dimanche fermé.