

# Menu

## La Taverne Neuchâteloise

Rue de l'Orangerie 5, 2000 Neuchâtel

+41327252701

Info@lataverneuchateloise.ch

Ouvert tous les soirs sauf le dimanche  
dès 17h30

### Menu « bonnard »

Viande séchée des Grisons

Fondue La Britchonne  
200 grammes  
Un kirsch

Dessert à choix

Chf. 40,00 par personne  
hors PG

Prix en francs suisses, TVA incluse

## Les fondues authentiques

Minimum 2 personnes par choix de fondue, 200g minimum par personne.  
Les prix sont en francs suisses et par personne.

**Britchonne** 200g. 23,00. 300g. 33,00  
Fondue neuchâteloise, fromage affiné à l'Oeil-de-Perdrix (Vin rosé de Pinot-Noir AOC Neuchâtel)

**Sibérienne** 200g. 23,00. 300g. 33,00  
Sibérien est un fromage fabriqué par la fromagerie de la Brévine, mélange doux et onctueux, parfaite expérience comme toute première fondue.

**Millénaire** 200g. 23,00. 300g. 33,00  
Mélange créé pour les mille ans de Neuchâtel, association de quatre fromages neuchâtelois dont le major Benoît des Ponts-de-Martel.

**Moitié -Moitié** 200g. 23,00. 300g. 33,00  
Mélange classique de Fribourg, mi-gruyère mi-vacherin.

**Tête-de-Moine** 200g. 26,00. 300g. 36,00  
80% de Tête-de-moine, fidèle au caractère de ce fromage, crémeux, doux avec un tout petit piquant.

**Chèvre et brebis** 200g. 28,00. 300g. 38,00  
La plus digeste de toutes les fondues, l'équilibre de ces deux fromages apporte douceur et onctuosité

## Les fondues excentriques

Minimum 2 personnes par choix de fondue, 200g minimum par personne.  
Les prix sont en francs suisses et par personne.

**Aux échalotes** 200g. 24,00. 300g. 34,00

**À la tomate** 200g. 25,00. 300g. 35,00  
Le mélange de nos amis valaisans, servies avec pommes-de-terre.

**Aux morilles** 200g. 28,00. 300g. 38,00

**Aux bolets** 200g. 25,00. 300g. 35,00

**La Meuh...le** 200g. 25,00. 300g. 35,00  
Préparée avec la fameuse bière artisanale BFM « La Meule », mélange tout en rondeur avec l'arôme subtil de sauge.

### Suppléments

- Pommes-de-terre Frs. 2,50 / personne
- Cornichons ou petits oignons Frs. 1,00
- Mauler Frs. 5,00 / personne  
(Vin mousseux neuchâtelois en place du vin blanc lors de la préparation de la fondue)
- Crème fouettée sur la fondue Frs. 1,50 / personne

## Les mets aux fromages

**Les croûtes au fromage** (15 à 20 minutes d'attente)  
servies avec une salade du jour

Classique	19,00
Royale avec jambon et oeuf au plat	25,00
Raclette et jambon cru	24,00
Fromage de chèvre et chorizo	23,00

**La raclette** (Réservation obligatoire dès 6 personnes,  
dernière commande à 21h30)

Fromage valaisan, raclée de manière traditionnelle (demie-meule).  
Servie avec pommes-de-terre et condiments

La portion (une assiette)	5,50
Le forfait de 5 portions (5 assiettes)	22,00
Valable pour une personne.	

## Les salades et plats froids

### Les charcuteries

Assiette froide	26,00
Planchette de viande séchée des grisons	22,00 (80g.)
Planchette de jambon cru	19,00 (80g.)
Assiette de saucisse sèche	10,00

### Les salades

Petit bol de salade du jour (verte et crudités)	3,50
Petite assiette de salade verte et crudités	9,00
Grande salade verte et crudités	13,00
Grande salade verte	7,00

Salade et croûtons de chèvre	17,00
Petite salade paysanne (croûtons, oeufs, lardons)	10,00
Grande salade paysanne	16,50
Salade et tomme panée	17,50
Salade de sot-l'y-laisse de poulet, avec crème basamique et parmesan	19,00

## Les viandes

**Entrecôte de boeuf** 200g. 37,00 hors PG

**Steak vigneron** 180g. 23,00  
Viande hachée de cheval et porc, marinée au vin rouge

Sauces à choix : Beurre maison Inclus  
Sauce aux morilles 5,00

Garniture à choix : Nouilles et légumes  
Gratin de pommes-de-terre et légumes

**Assiette enfant** max. 10ans 10,00  
(jambon chaud, pâtes et légumes)