

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. 42,00 par personne

hors Passeport-Gourmand

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. 24,00. 300g. 34,00
Fondue neuchâteloise, fromage affiné à l'Oeil-de-Perdrix (Vin rosé de Pinot-Noir AOC Neuchâtel)

Sibérienne 200g. 24,00. 300g. 34,00
Sibérien est un fromage fabriqué par la fromagerie de la Brévine, mélange doux et onctueux, parfaite expérience comme toute première fondue.

Millénaire 200g. 24,00. 300g. 34,00
Mélange créé pour les mille ans de Neuchâtel, association de quatre fromages neuchâtelois dont le major Benoît des Ponts-de-Martel.

Moitié - Moitié 200g. 24,00. 300g. 34,00
Mélange classique de Fribourg, mi-gruyère mi-vacherin.

Tête-de-Moine 200g. 27,00. 300g. 37,00
80% de Tête-de-moine, fidèle au caractère de ce fromage, crémeux, doux avec un tout petit piquant.

Chèvre et brebis 200g. 29,00. 300g. 39,00
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. 25,00. 300g. 35,00

À la tomate 200g. 26,00. 300g. 36,00
Le mélange de nos amis valaisans, servi avec pommes-de-terre.

Aux morilles 200g. 29,00. 300g. 39,00

Aux bolets 200g. 26,00. 300g. 36,00

La Meuh...le 200g. 26,00. 300g. 36,00
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 et petits oignons Frs. 1,50

• 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
• Œuf Frs. 1,00

Les mets aux fromages

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

Classique 21,00
Supplément œuf au plat +2,00
Supplément jambon +4,00

Croûte raclette et jambon cru 26,00

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

Fromage valaisan, raclée de manière traditionnelle (demie-meule).

Servi avec pommes-de-terre et condiments

La portion (une assiette) 6,00

Les salades et plats froids

Les charcuteries

Assiette froide 27,00
Planchette de viande séchée des grisons 23,00 (80g.)
Planchette de jambon cru 20,00 (80g.)
Assiette de saucisse sèche 11,00

Les salades

Petit bol de salade du jour (verte et crudités) 4,00
Grande salade verte et crudités 14,00
Grande salade verte 8,00

Petite salade paysanne (croûtons, œufs, lardons) 11,00
Grande salade paysanne 17,50
Salade et tomme panée 18,50
Salade de sot-l'y-laisse de poulet, avec crème
balsamique et parmesan 21,00

Les viandes

Entrecôte de bœuf 200g. 37,00 hors PG

Steak vigneron 180g. 24,00
Viande hachée de cheval et porc, marinée au vin rouge

Sauces à choix : Beurre maison Inclus
Sauce aux morilles 6,00

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

Assiette enfant max. 10ans 11,00
(jambon chaud, pâtes et légumes)

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 »

Dried beef meat plate

Fondue La Britchonne
200 g.
Kirsch (Cherry alcohol)

Dessert of your choice

Chf. 42,00/person
hors PG

Prix en francs suisses, TVA incluse

Les fondues authentiques

Minimum 2 people , 200g per person.
Prices are per person and in Swiss francs

Britchonne 200g. 24,00. 300g. 34,00
Cheese Fondue from Neuchâtel, cheese matured in Oeil-de-Perdrix (rosé wine of Pinot-Noir AOC Neuchâtel)

Sibérienne 200g. 24,00. 300g. 34,00
Cheese made in « La Brevine » Soft and creamy mix.
Good choice for a first fondue.

Millénaire 200g. 24,00. 300g. 34,00
Created for the millenium of Neuchâtel, four different cheeses of Neuchâtel .
Medium tasty

Moitié -Moitié 200g. 24,00. 300g. 34,00
Traditional mix from the canton of Fribourg. Half Vacherin Cheese and half Gruyere cheese. Medium taste.

Tête-de-Moine 200g. 27,00. 300g. 37,00
80% of Tête-de-moine Cheese from Jura. This mix is creamy, soft with a slight hot sensation.

Chèvre et brebis 200g. 29,00. 300g. 39,00
Made with goat cheese, easy to digest, soft and creamy.

Les fondues excentriques

Minimum 2 persons , 200g per person.
Prices are per person and in Swiss francs

With shallots 200g. 25,00. 300g. 35,00

With tomato 200g. 26,00. 300g. 36,00
Comes with potatoes

With morrels 200g. 29,00. 300g. 39,00

With bolet 200g. 26,00. 300g. 36,00
Mushrooms

La Meuh...le 200g. 26,00. 300g. 36,00
Made with BFM beer (Swiss beer), slight sage taste .

Extras sides

- Potatoes. Frs. 2,50 / personne
- Pickles Frs. 1,50
- Mauler Frs. 5,00 / personne
(The fondue is cooked with Mauler, sparkling wine from Neuchâtel)
- Whipped cream on the fondue Frs. 1,50 / personne
- Egg Frs. 1,00

Les mets aux fromages

Les croûtes au fromage (15-20 minutes waiting time)
comes with a small salad

Classic 21,00
+ Fried egg + 2,00
+ Ham + 4,00

Raclette Cheese and raw ham 26,00

La raclette Cheese from Valais, traditionally made by the chef.
For more 6 guest, a reservation is highly recommended.
Last order 9:30PM.

Served with potatoes and pickles.
Single serving 6,00

Les salades et plats froids

Cold meat plates

Cold plate (Ham,raw ham,sausage,dried beef meat) 27,00
Dried beef meat plate 80g 23,00
Raw ham 80g 20,00
Dried sausage plate 11,00

Salads

Small salad of the day (green and vegetables) 4,00
Big vegetable mixed salad 14,00
Big green salad 8,00
Small Farmer's salad (green salad,egg,bacon,cROUTONS) 11,00
Big Farmer's salad (green salad,egg,bacon,cROUTONS) 17,50
Salad with breaded cheese of Neuchâtel 18,50
Salad with « sot-l y-laisse » of chicken, 21,00
balsamic cream and parmesan cheese.

Les viandes

Beef entrecôte 200g. 37,00 hors P.G

Steak vigneron 180g. 24,00
Speciality of Neuchâtel, horse and pork burger,
marinated in red wine and spices.

Choice of sauces: Compound butter Included
Morel sauce 6,00

Choice of side dishes : Noodles and vegetables
Potato gratin and vegetables

For children max.10 years old 11,00
(Smoked ham, pastas, vegetables)