

Entrées :



Salade verte en feuilles, croûtons et graines de courge	Frs 6.50
Assiette de Salades variées	Frs 8.50
Terrine maison "Boîton-poulailler" (Chapelon des Ponts et cochon suisse) au foie gras et Cognac	Frs 17.--
La spécialité maison : Raviole d'escargots aux herbes fraîches à la crème d'ail	Frs 16.--
Mille-feuille aux champignons, 1 pièce	Frs 13.--
Croûte aux morilles à la crème en entrée	Frs 18.--
Croûte aux morilles à la crème, en plat	Frs 25.--
Avec pommes allumettes + Frs 4.--	
Potage frais du moment avec croûtons	Frs 7.50

Plats principaux :

Burger Bugnonné :	
Saucisson croustillant (CH), Major-Benoit, sauce aigre-douce maison, oignons étuvés pommes frites et Coleslaw salade	Frs 28.--
Le classique steak de boeuf suisse	Frs 30.--
Parisienne de boeuf suisse	
Rassie sur os de chez Johnny	Frs 40.--
Roastbeef froid cuit maison avec sauce tartare et pommes frites (CH)	Frs 28.--

Sot l'y laisse de poulet aux morilles (Petits morceaux en dessus du dos, tendre, sans os)	Frs 29.--
Pommes allumettes et légumes	
Croûte au fromage des Martel façon Cyrielle Avec jambon et œuf au plat (CH)	Frs 24.--
Fettucines fraîches aux bolets à la crème et foie gras poêlé (EU)	Frs 34.--
Fettucines fraîches au pesto de tomates et courgettes à l'huile d'olive	Frs 24.--
Côte de cochon grassouillet cuit lentement au four sauce à la moutarde en grains et miel de Saules	Frs 30.--
Filets de truite Bio du Val-de-Travers Sauce citronnée à l'absinthe	Frs 39.--
Beurre et sauces à choix :	
Beurres : Diable (un peu piquant), café de Paris ou à l'ail, Sauces : Poivre, Morilles Frs 8.50, En saison: chanterelles ou bolets Frs 5,50	
Accompagnements :	
Pommes allumettes, purée de pommes de terre maison, Fettucines fraîches, pommes nature	
Pour les enfants :	
Nuggets de poulet (CH), frites ou purée, légumes	Frs 12.--
Jambon chaud, (CH), frites ou purée, légumes	Frs 12.--
Fettucines fraîches au pesto de tomates et courgettes à l'huile d'olive	Frs 12.--

