



Lake Side

restaurant - sushi bar - lounge

Collection
Eté 2021

*Pour vos régimes spéciaux et intolérances particulières,
veuillez-vous adresser au personnel de service.*

Les entrées

Une brise légère

Verre 1dl

Ceviche de dorade Leche de tigre coco, coriandre et radis Pouilly-Fumé «Mademoiselle de T», Château de Tracy, Vallée de la Loire (F)	 23.- 11.-
Œuf mollet et mortadelle Coulis de pequillo, Gruyère d'alpage, salade de shiitake Version végétarienne Mosaïque, (Gamaret-Garanoir-Pinot Noir), Château d'Auvernier (CH)	19.-  17.- 11.-
Saumon mariné à la betterave Ricotta, granité à l'aneth, citron confit et concombre Sancerre «Les Grandmountains», Domaine Laporte, Vallée de la Loire (F)	24.- 11.-
Terrine de foie gras Condiment fraise, fine gelée, wakamé au sésame Pinot gris Barrigue , Château d'Auvernier (CH)	25.- 11.-
Gambas en tempura Emulsion de sweet chili Cuvée Lake Side, Œil de perdrix , Neuchâtel (CH)	 22.- 8.-
Salade mêlée Herbes fines et Sakura, vinaigrette maison Cuvée Lake Side, Chasselas , Neuchâtel (CH)	  14.- 8.-

Les plats

Entre eau et terre

Verre 1dl

Thon rouge grillé mi-cuit		44.-
Jus de poivrons à la bonite, carpaccio de fenouil à la poutargue et salsa de mangue épicée		
Galotta , <i>Domaine La Grillette (CH)</i>		11.-
Filet de Saint-Pierre		48.-
Bruschetta de céleri à la tapenade, houmous au curry, haricots verts et jus de cresson		
Chardonnay Barrique , <i>Château d'Auvernier (CH)</i>		12.-
Filets de perche meunière au curry		42.-
Croustillant de bintje, purée aux olives et sauce vierge		
<i>Cuvée Lake Side</i> , Chasselas , <i>Neuchâtel (CH)</i>		8.-
Filet de bœuf		55.-
Frites de polenta, pickles de carottes, jus aux graines de moutarde		
Le Volte IGT Toscana , <i>Tenuta Dell'Omellaia (IT)</i>		13.-
Suprême de poulet aux graines		40.-
Aubergine glacée au miso, sauce vin jaune et raisin vert		
Pic Saint Loup « <i>La Gueule de Loup</i> », <i>Le chemin des rêves (F)</i>		9.-
Tartare de filet de bœuf façon Mama Wong 150 gr		38.-
Grosses frites rustiques et bol de salade fraîcheur 250 gr		46.-
Pinot Noir Barrique « <i>Signature</i> », <i>Bouvet-Jabloir, Auvernier (CH)</i>		12.-
Magret de canard rôti		44.-
Chou rouge aux baies de genièvre, beurre aux mûres et pomme verte		
Giondas , <i>La Ferme Du Mont, Vallée du Rhône (F)</i>		11.-

 = Plat signature /  = Végétarien /  = Végan /  = Sans gluten

Provenance des produits: Thon rouge - Philippines / Saint-Pierre - France / Perche - Pologne

Volaille - France / Bœuf - Suisse / Canard - France

Prix en CHF, toutes taxes comprises

Les plats

Tout végétal

Verre 1dl

Aubergine glacée au miso

Bouillon mousseux d'oignons au ponzu et raisin vert

St Nicolas de Bourgueil,

«Les Gravelles», Vallée de la Loire (F)



25.-

9.-

Risotto à la courgette

Citron confit, basilic et beurre blanc à l'abricot

Chardonnay «Vieilles Vignes»,

Domaine Grisoni (CH)



29.-

10.-

POUR LES GASTRONOMES “EN CULOTTES COURTES”

Nous offrons la possibilité à vos enfants de découvrir les secrets et la diversité de notre cuisine!

Ils peuvent choisir selon leur envie, une entrée et un plat pour un prix “magique” de CHF 25.- ou un plat à CHF 15.- (demi-portion).

Jusqu'à 12 ans, accompagné, hors boisson.

L'été

La carte éphémère

LE COIN FRAÎCHEUR

Verre 1dl en entrée / en plat

Sucrine grillée et accras de morue pimentés

27.-

Tomme de fumaison, sauce Caesar et salsa verte

Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne (F)

12.-

Tomates insolites

24.-

Burrata di bufala, gaspacho à la fraise, gelée de pomme verte

«**Esprit Gassier**», Château Gassier, Côtes de Provence AOC (F) 9.-

Taboulé de quinoa



14.-

22.-

Gelée de citron, coriandre, fraise, concombre, ail frit

Sauvignon blanc, Domaine Keller (CH)

9.-

Salade de pamplemousse aux gambas



24.-

33.-

Papaye verte, cacahuètes grillées, coriandre, jeunes pousses de cresson

Version végétarienne sans les gambas



14.-

23.-

Cuvée Lake Side, **Œil de perdrix**, Neuchâtel (CH)

8.-

= Plat signature / = Végétarien / = Végan / = Sans gluten

Provenance des produits: Morue – Atlantique / Gambas – Vietnam

Prix en CHF, toutes taxes comprises

Pour terminer tout en douceur

Les Fromages affinés du maître fromager Sterchi 16.-

L'abricot rôti

Flan brioché, glace amande, espuma à l'essence de sureau

Abricot Sour

Verre 1dl

16.-

14.-

Moelleux chocolat

Cœur coulant aux fruits de la passion et glace au poivre de Timut

Maury (sucré), Domaine Coume du Roy (F)

18.-

11.-

Crème brûlée

Déclinaison de nectarine et sorbet verveine-citron

Prosecco, Ca' di Pietra (I)

16.-

9.-

Le melon

Tartelette inversée, crémeux d'orgeat et groseille

Champagne Laurent-Perrier brut (F)

18.-

18.-

Autour de la fraise

Texture de sésame noir et gelée de citron vert

Champagne Laurent-Perrier rosé (F)

15.-

22.-

Glaces

Nos glaces et sorbets proviennent d'une entreprise artisanale Française et sont fabriqués sans arômes ni colorants.

Coupe Danemark (glace vanilla dream, crème fouettée, chocolat fondu chaud)	14.-
Café glacé (glace expresso croquant, sauce café, crème fouettée)	14.-
Palette de sorbets et fruits frais	15.-

Nos Glaces

Café
Yogourt nature
Chocolat noir
Caramel beurre salé
Vanille
Sésame noir
Gingembre
Thé vert
Pistache
Lait de coco

Nos Sorbets

Fraise
Framboise
Citron
Yuzu
Fruit de la passion
Litchi
Mangue

3.- par boule / Supplément crème 2.- / Supplément sauce chocolat 2.-