Côté Lac

BRASSERIE

Lake Side

Les Entrées

Salade mêlée — 12 CHF

Œufs mimosa *(2 œufs)* — 10 CHF

Carpaccio de bœuf — 23 CHF
Parmesan, câpres, roquette

Tartare de thon — 22 CHF
Vinaigrette, mangue, shiso vert

Escargot du Mont d'Or *6 pièces* — 17 CHF
12 pièces — 32 CHF

Os à moelle et toast — 17 CHF

Tempura de gambas *3 pièces* — 18 CHF
Sauce aigre-douce

Tartare d'avocat et crabe royal — 29 CHF
Agrumes

Assiette de saumon fumé — 23 CHF
Crème aigrelette, blinis

Salade César au poulet pané — 21 CHF

Salade César au Portobello pané — 18 CHF

Fromages & desserts

Assiette de fromages affinés du Maître Fromager « Sterchi » — 16 CHF

Tarte au citron meringuée — 12 CHF

Crème brûlée — 10 CHF

Moelleux au chocolat — 12 CHF
Glace vanille

Cheesecake aux fruits de saison — 11 CHF

Coupe Danemark — 16 CHF
Glace vanille, crème fouettée, chocolat chaud

Café glacé — 16 CHF
Glace expresso, croquant, sauce café, crème fouettée

Coupe aux fruits rouges — 16 CHF
Sorbet aux fruits rouges, chantilly et assortiment de fruits rouges frais

Glaces & Sorbets

Noix de coco
Vanille
Chocolat
Caramel beurre salé
Café
Pistache

Citron
Pêche blanche au jasmin
Fruits rouges
Abricot
Mangue
Fraise

5 CHF par boule

Supplément crème **2** CHF *Supplément sauce chocolat* **2** CHF

Plat Signature · Végétarien · Végan · Sans gluten

Provenance des produits : Carpaccio de bœuf : suisse, Thon : FAO 71, Escargot : Helix pomatia, Os à moelle : Suisse, Gambas : Viêtnam, Crabe royal : FAO 27, Saumon fumé : Norvège, Poulet : France, Pain : France, suisse

Les Plats

Filets de perches du lac de Neuchâtel, sauce tartare 150gr — **42** CHF

Filets de perches du lac de Neuchâtel, sauce tartare 200gr — **49** CHF

Si pas d'arrivage local, filets de perches suisse 150gr 39 CHF 200gr 45 CHF

Thon mi-cuit, crème de maïs — **39** CHF
Garniture au choix

Tartare de bœuf traditionnel — **37** CHF
Salade, frites et toast

Filets de bœuf grillé — **49** CHF
Garniture et sauce au choix

Entrecôte de bœuf — **52** CHF
Sauce café de paris, frites et légumes

Cordon bleu de poulet maison, Gruyère et jambon fumé — **37** CHF
Garniture au choix

Burger de bœuf, frites — **32** CHF

Croque-monsieur au Gruyère et jambon fumé — **20** CHF
Salade

Pâtes et Co.

Rigatoni à la sauce tomate — **25** CHF
Ratatouille, olives et câpres

Linguine à la crème de truffe et parmesan — **28** CHF

Moussaka végétale
Lentille corail, mozzarella, aubergines,
coulis de poivrons fumé — **24** CHF

Risotto aux gambas — **34** CHF

Garnitures & Sauces

LES GARNITURES

Salade verte
Frites
Riz basmati
Ratatouille
Pomme de terre vapeur
Pâtes
Légumes du moment

Si garniture supplémentaire : 9 CHF

LES SAUCES

Sauce chimichuri
Sauce barbecue
Sauce Café de Paris
Sauce aux morilles
Sauce tartare

Si sauce supplémentaire : 4 CHF

Plat Signature · Végétarien · Végan · Sans gluten

Provenance des produits : Filets de Perches : Suisse – Gambas : Vietnam, Thon Albacore : Fao 71, Tartare de bœuf : Suisse, Filet de bœuf : Suisse, Entrecôte : Suisse, Poulet : France, Steak haché de bœuf : Suisse – Jambon fumé : Suisse – Pain : France/ suisse

Les Suggestions de Saison

Selle de chevreuil
Sauce poivrade, garniture chasse
pour 2 personnes
134 CHF

Civet de chevreuil
Garniture chasse
32 CHF

Jambon cru de cerf
Pickles et gel de poires
23 CHF

Salade de rampon
Oeuf mollet, croûtons et poudre de lard
option sans gluten possible
16 CHF

Velouté de potimarron
Toast au Bleuchâtel
option sans gluten possible
12 CHF

Poêlée de chanterelles
Persillade et croûtons
option sans gluten possible
25 CHF

Sole de roche meunière
Garniture au choix
option sans gluten possible
65 CHF

Crêpes Suzette
18 CHF

Crème brûlée flambée à l'absinthe
12 CHF

Coupe de glace « Mont-Blanc »
Glace vanille, meringue, vermicelle de marrons, chantilly
10 CHF

Plat Signature · Végétarien · Végan · Sans gluten

Provenance des produits : Chevreuil : Autriche – Lard : Suisse – Jambon cru de cerf : Autriche – Pain : France – Sole de roche : Espagne

NEUCHÂTEL

BEAULAC

★★★★

BEAULAC.CH