

# LA TERRASSE

RESTAURANT

## ENTRÉES

Petite salade verte 🌿🌿	6.50
Salade niçoise 🌿	15.00/28.00
<i>Thon, anchois, olives noires, œufs, tomates, poivrons verts</i>	
Gaspacho aux légumes grillés 🌿	16.00
<i>Burrata, croutons à l'ail, huile aux herbes</i>	
Tataki de coeur de thon rouge 🌿🌿	21.00
<i>Sauce sésame, mélange de salades</i>	
Vitello Tonnato 🌿🌿	19.00/36.00
<i>Noix de veau, sauce au thon, anchois, câpres</i>	

## PLATS

Ravioli del plin à la viande ou au pesto 🌿	24.00
<i>Beurre et sauge, Emmental 109 mois</i>	
Galette de quinoa au parmesan et olives noires 🌿	26.00
<i>Sauce tomate épicées, légumes grillés</i>	
Le poisson du lac ou de mer	
<i>Selon arrivage</i>	
Filets de perches meunière (200gr.) 🌿	41.00
<i>Beurre noisette, citron</i>	
Entrecôte de bœuf Simmental, rassie (230gr.) 🌿	48.00
<i>Sauce café de Paris</i>	
Tartare de filet de bœuf (200gr.)	38.00
<i>Toasts de pain de sils ou frites maison</i>	
Filet mignon de porc basse température 🌿	34.00
<i>Sauce morilles, pointes d'asperges vertes</i>	

*Tous nos plats de viande et de poisson sont servis avec une garniture au choix:  
frites maison, pommes persillées, gratin dauphinois, riz, ou légumes de saison*

## DESSERTS

Trio de fromages affinés	15.00
<i>Sélection du moment</i>	
Crème brûlée 🌿	11.00
<i>Vanille de Madagascar</i>	
Baba au rhum	14.00
<i>Chantilly à la vanille, fruits de la passion, tuile aux amandes, rhum Trois-Rivières</i>	
Tiramisu aux fraises	12.00
<i>Biscuits boudoir maison, mascarpone, oeufs, fraises fraîches</i>	
Glaces et sorbets du moment	la boule 3.90
Café gourmand	15.00
<i>Trio de mignardises, café au choix</i>	

## ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

*disponibles en demi portion, à moitié prix*

Vitello tonnato, Filets de perches, Ravioli del Plin, Filet mignon de porc

*Provenances : Boeuf, veau, porc: Suisse | Boeuf Simmental: Neuchâtel/Berne | Perches: élevage France, filetage Suisse  
Thon rouge: océan Pacifique | Poissons du lac: Neuchâtel | Poissons de mer: Bretagne, France*

🌿 végétariens 🌿 sans gluten 🌿 sans lactose  
Prix en CHF, TVA incluse

# LA TERRASSE

RESTAURANT

## BOISSONS FROIDES

Henniez verte/bleue, 33cl	4.20
Henniez verte/bleue, 50cl	5.40
Henniez verte/bleue, 100cl	9.80
Badoit, 50cl	5.50
Coca/Coca zéro, 33cl	4.60
Rivella rouge/bleu, 33cl	4.90
Limonade, 30cl	4.20
Thé froid, 20cl/30cl/50cl	3.50/4.20/6.50
Schweppes Tonic	4.60
Chinotto	5.40
Ginger beer	5.90
Sirops, 20cl/30cl	3.80/4.50
Jus de pomme bio du Vully, 30cl	4.80
Jus Granini, 20cl	4.60
<i>pêche, poire, tomate</i>	

## BOISSONS CHAUDES

Ristretto, espresso, café	4.00
Double espresso, cappuccino, café macchiato, café latte	4.90
Thé	4.00
<i>English Breakfast, Earl grey, China green, Menthe, Darjeling</i>	
Tisane	4.00
<i>Verveine, Camomille, Tilleul</i>	
Chocolat chaud maison	4.30
Café viennois	5.70

## BIÈRES PRESSION

30CL 50CL

Kronenbourg 1664	5.50	7.50
------------------	------	------

## BIÈRES BOUTEILLES

33CL

La Vouivre Dorée	7.90
La Vouivre Ambrée	7.90
L'Avenir IPA	6.50
L'Avenir Elan, blanche	6.50
Westmalle IPA 7	7.90
Westmalle Triple	7.90

## APÉRITIFS

Hugo	12.50
<i>liqueur de fleurs de sureau, Mauler</i>	
Spritz Apérol	10.80
<i>au Mauler, façon Alpes et Lac</i>	
Moscow Mule	12.50
<i>gingembre, vodka, limonade</i>	
Negroni	15.50
<i>vermouth, campari, gin</i>	
Absinthe, 2cl	5.80
<i>La Valote Martin, l'Originale, 72%</i>	
Absinthe, 2cl	5.80
<i>La Valote Martin, Nirvana, Cuvée Prestige, 65%</i>	
Vermouth Pregioto, 4cl	7.80
<i>Carpano, Antica formula dal 1786, 16.5%</i>	

## VINS AU VERRE

1dl.

Chasselas de Neuchâtel en litre	4.00
<i>Maison Carrée, Auvernier</i>	
Pinot Gris de Neuchâtel	6.80
<i>Roger Sandoz, La Coudre</i>	
Entre-deux-Mers	6.60
<i>Les Arromans, Sauvignon, Bordeaux (F)</i>	
Cuvée Tradition Brut	9.00
<i>Maison Mauler, Môtiers</i>	
Œil de Perdrix de Neuchâtel	6.40
<i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	
Pinot noir de Neuchâtel	6.40
<i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	
Assemblage Gamaret et Garanoir	6.20
<i>Bonvillars AOC, Keller, Vaumarcus</i>	

## VINS DU MOMENT

1 DL 75CL

Non-filtré	5.50	38.00
<i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier, 2022</i>		
Chardonnay élevé sous bois	7.80	54.00
<i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2019</i>		
Gamaret élevé sous bois	8.00	56.00
<i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier, 2020</i>		