



brasserie de la place.ch

NOS ENTRÉES

SALADE VERTE 6.50 SALADE MÊLÉE 8.50

SOUPE À L'OIGNON
GRATINÉE 12.--

VELOUTÉ À LA COURGE 12.--
Butternut, potimarron et muscadée

FEUILLETÉ AUX
MORILLES 19.--

ESCARGOTS DU MONT D'OR
Gratiné au Piment d'Espelette les 6 14.--

CARPACCIO DE BOEUF 22.--
*Lamelles de viande de boeuf crue à huile d'olive,
rondelles d'oignons, rucola et copeaux de parmesan*

TERRINE DE FOIE
GRAS MAISON 29.--
*salade de jeunes pousse au verjus
et pain Brioché*

GRANDES SALADES

SALADE DE DOUCETTE 19.--
Croûtons, lardons, oignons rouge et oeuf dur

SALADE DE CHÈVRE-CHAUD 20.--
*Fromage de chèvre sur tranche de pain grillé
sur lit de salade verte et cerneaux de noix*

SALADE DE BOEUF THAÏ 24.--
Boeuf en lanières, légumes Asia et épices Thaï

NOS TARTARES

BOEUF

COUPÉ AU COUTEAU, ALCOOL AU CHOIX

**COGNAC, CALVADOS,
WHISKY OU ARMAGNAC**

150 gr 30.-- 250 gr 40.--

200 gr 35.-- 300 gr 44.--

TARTARE DE THON 38.--

LÉGÈREMENT FUMÉ

à la tomate séchée et citron vert

**TOUS NOS TARTARES SONT SERVIS
AVEC DU PAIN TOASTÉ,
FRITES MAISON ET BEURRE SALÉ
DE LA FROMAGERIE SPIELHOFER**

**JOUE DE BOEUF CONFITE
AU PINOT NOIR**

**POMMES FONDANTES ET
JEUNES LÉGUMES 28.--**

BRASSERIE

CHEESBURGER DE BOEUF

MAISON *150 gr* 26.--

lard grillé, fromage à raclette, confit d'oignons

PAIN CHIABATTA

FRITES MAISON

FILET MIGNON DE PORC

AUX MORILLES 35.--

ESCALOPE DE PORC

PANÉE 21.--

ÉMINCÉ DE FOIE DE VEAU

VÉNITIENNE 33.--

ROGNONS DE VEAU

À LA MOUTARDE ANCIENNE 32.--

CORDON BLEU DE PORC 30.--

au jambon de campagne et gruyère

**Coupé dans le filet de porc *élevage de Neuchâtel*
avec jambon et gruyère de la fromagerie Spielhofer
servie avec une salade verte**

RISOTTO

RISOTTO JURASSIEN 26.--

*Lard grillé, lardons et
Tête de moine, crème*

RISOTTO DE LA MER 29.--

*avec crevettes et calamaretti
flambé au Calvados*

POISSONS

FISH & CHIPS

AVEC MERLAN FRAIS 26.--

*Sauce Tartare et Frites maison
servi avec une salade verte*

QUEUES DE CREVETTES

AU CURRY ROUGE STYLE ASIA

**décortiquées* 32.--*

FILETS DE PERCHE

MEUNIÈRE 32.--

PÂTES FARCIES



FAGOTTINI DI PARMA 26.--

*AU JAMBON DE PARME
Crème et Parmesan*

RAVIOLI FARCIS AUX 26.--

*MASCARPONE ET NOIX GRILLÉES
Pecorino, ail et oignons*



CARAMELLA FARCIS 26.--

*RICOTTA ET ÉPINARDS
Huile d'olive, tomates cherry,
oignons, basilic et Parmesan*

TORTELLINI

FARCIS AU FROMAGES

À LA CRÈME 21.--



TORTELLINI

FARCIS AU FROMAGES

AUX MORILLES 27.--

PÂTES MAISON

TAGLIATELLE OU PENNE

- AUX MORILLES 26.--

- JURASSIENNE 26.--

*lard grillé, lardons, crème
et Tête de moine*

- A L'INDIENNE 24.--

*au curry indien et émincé
de filet de porc*

- AU SAUMON 26.--

Ail, échalote et Aneth

- ALL ARRABBIATA 22.--

*Huile d'olives, ail, piment et
sauce tomates*

POUR LES ENFANTS

JAMBON DE CAMPAGNE ,FRITES

NUGGETS DE POULET, FRITES

AVEC FILET DE POULET SUISSE

LINGUINE, SAUCE TOMATE

TORTELLINI À LA CRÈME 10.--

STEAK DE BOEUF CAFÉ DE PARIS 13.--

STEAK

BOEUF OU CHEVAL

- NATURE ou FITNESS 26.--

- CAFÉ DE PARIS 32.--

- À LA MOUTARDE ANCIENNE 33.--

- MORILLES 35.--

- AU FOIE GRAS MAISON ET PORTO 37.--

ENTRECÔTE

BOEUF OU CHEVAL

- NATURE ou FITNESS 33.--

- CAFÉ DE PARIS 39.--

- À LA MOUTARDE ANCIENNE 39.--

- MORILLES 42.--

- AU FOIE GRAS MAISON ET PORTO 46.--