

FILET DE SANDRE, beurre blanc au Mauler,
Riz et légumes du moment 35.00

Les ardoises

*PAVÉ DE BŒUF (CH) 200 G 44.00
SUPPLÉMENT PAR 100 G 13.00

*PAVÉ DE CHEVAL (ARG) 200 G 36.00
SUPPLÉMENT PAR 100 G 10.00

Sauce Aioli, BBQ & sauce Magic, servi avec salade et frites

Les fondues

MIN. 2 PERSONNES

FONDUE À LA BIÈRE DE LA BRASSERIE DU MARCHÉ 19.00

FONDUE À LA TRUFFE DU JURA VAUDOIS 27.00

Notre fondue au fromage provient de la Fromagerie des Sagnettes

*FONDUE CHINOISE 39.00

Viande de boeuf (CH) et cheval (ARG) de la Boucherie Dänzer,
servie avec un assortiment de sauces, frites ou légumes ou pâtes
ou riz, selon disponibilités

Le soir & les week-ends

CROÛTE AUX MORILLES 29.00

*FILET DE BŒUF (CH) grillé, sauce béarnaise du chef 47.00
Mousseline de pommes de terre à la truffe et légumes du moment

RIBS GRILLÉS FAÇON BRASSERIE 35.00
Travers de porc caramélisés, frites, salade et sauce barbecue

LE PULLED PORK DU VALLON 30.00
Effiloché de porc suisse, pain du boulanger toasté au beurre,
mayo Sriracha, oignons nouveaux, frites et salade

*LE RÉCHAUD DU BRASSEUR (par personne) 46,50
Pièce de bœuf maturé, pour deux personnes dans un réchaud,
plongée dans le beurre chaud qui termine la cuisson, beurre façon
maître d'hôtel du chef, frites, mousseline de pommes de terre à la
truffe et légumes sautés

*FILETS MIGNONS DE PORC (CH), crème de morilles 39.00

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ (CH), sauce aux morilles 38.00

CORDON BLEU de la Brasserie 100% Vallonnier (CH) 35.00

Accompagnement de nos viandes : Frites ou mousseline de pommes de
terre à la truffe et légumes du moment

Les plats avec * ne sont pas valable sur le passeport gourmand





À partager à l'apéro

PLANCHETTE APÉRO

Saucisse sèche et fromage

12.50



ROULADE ALSACIENNE

12.50

Pizza roulée et coupée, base crème, Gruyère,
Lard fumé Vallonnier, Oignons, Origan

Pour la suite

SALADE VERTE

Petite
7.00

Grande
11.00

SALADE MÊLÉE

9.00

14.00

SALADE DE CHÈVRE TOASTÉE

15.00

21.00

TARTARE DE BŒUF (CH)

25.00

39.00

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

13.00

19.00

Soupe traditionnelle, longuement mijotée,
servie gratinée au gruyère

L'OS À MOELLE FAÇON BRASSERIE

15.00

22.00

Rôti, servi avec un mesclun de salade

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (6 pièces)

Préparés au beurre persillé



13.00

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (12 pièces)

Préparés au beurre persillé

25.00

Nos Pâtes fraîches

PÂTE FAÇON CARBONARA DU CHEF

20.00

PÂTES À LA CRÈME DE TRUFFES

23.00

PÂTES AUX MORILLES

23.00

Nos pâtes fraîches sont artisanales et préparées
quotidiennement dans notre Brasserie

CONSULTEZ NOS SUGGESTIONS DU MOMENT SUR LES ARDOISES

Notre équipe se tient à votre disposition pour
toute information sur les allergènes

Les prix s'entendent en francs suisse, service et TVA inclus



Nos Pizzas

Nos pizzas sont également disponibles en version familiale et mini

CLASSIC MARGARITA Base tomate, mozzarella, origan	14.50
JAMBON Base tomate, mozzarella, jambon premium de la Boucherie Dänzer, origan	17.50
ROYALE REINE Base tomate, mozzarella, jambon premium de la Boucherie Dänzer, champignons frais, origan	18.00
ÉPICÉE MERGUEZ Base tomate, mozzarella, merguez du Val-de-Travers, origan	19.00
HAWAÏ DITE «L'INTERDITE» Base tomate, mozzarella, jambon premium de la Boucherie Dänzer, ananas, origan	19.00
MARINE THON Base tomate, mozzarella, thon, oignons, olives Kalamata, origan	19.00
VÉGÉTARIENNE Base tomate, mozzarella, courgettes et aubergines grillées, oignons, olives Kalamata, origan	20.00
4 SAISONS Base tomate, mozzarella, jambon, poivrons, courgettes et aubergines grillées	20.00
SECRET DE CALZONE Base tomate, mozzarella, jambon premium de la Boucherie Dänzer, champignons frais, oeuf, origan	21.00
DÉLICE DE CREVETTES Base tomate, mozzarella, crevettes, ail, origan	21.00
AVENTURE POULET BACON Base tomate, mozzarella, poulet, lard fumé Vallonnier, sauce BBQ, origan	21.50
DÉLICATE PARMIGIANO Base tomate, mozzarella, jambon cru de nos montagnes, parmesan, rucola, origan	22.50
QUATUOR DE FROMAGES NEUCHÂTELOIS Base tomate, gruyère de la Laiterie Nicolet, chèvre, Bleuchâtel, Bitchon	23.00
BUFFLONNE PRESTIGE Base tomate, mozzarella de bufflonne de «Chez Stähli», pesto, mortadelle, origan	24.00
CHORIZO «DU VAL-DE-TRAVERS» Base tomate, mozzarella, chorizo Pata Negra, origan	24.00

MISS ITALIA Base tomate, mozzarella, burrata, jambon cru, tomates cerises, parmesan, huile de truffes	25.00
---	-------

ALSACIENNE TRADITIONNELLE Base crème, gruyère, lard fumé Vallonnier, oignons, origan	20.00
--	-------

«DU MARCHÉ» Base crème, fromage Valgrotte des Grottes de Vallorbe à la truffe Suisse, coppa de Travers, origan	24.00
--	-------

RACLETTE Base crème, raclette de la Fromagerie des Sagnettes, jambon premium de la Boucherie Dänzer, pommes de terre, oignons	23.00
---	-------

Nos Burgers

«DU MARCHÉ» Pain fumé, steak haché maison 100% pur bœuf (CH), sauce de la Brasserie, gruyère, oignons, tomates, salade	25.00
--	-------

LE CLASSIC Pain Bugnot, steak haché maison 100% pur bœuf (CH), cheddar, ketchup, mayonnaise, salade	21.00
---	-------

RACLETTE Pain ciabatta, steak haché maison 100% pur bœuf (CH), mayonnaise moutardée, raclette de la Fromagerie des Sagnettes, oignons, roquette	25.00
---	-------

ROSSINI Pain fumé, steak haché maison 100% pur bœuf (CH), foie gras poêlé, confit d'oignons, roquette	28.00
---	-------

LE POULET PANÉ Pain fumé, filet de poulet pané maison, tomates, sauce aïoli, salade	25.00
---	-------

LE VEGGIE  Pain buns sans gluten, galette végétarienne, tomates, sauce aïoli, salade	25.00
---	-------

Nous proposons également nos burgers avec un pain sans gluten et sans lactose

Menus Enfants

MENU PETIT EXPLORATEUR PIZZA	
Junior Margarita	8.50
Junior jambon	10.00
CROQUE MITAINE DE LA BRASSERIE	10.00
Croque monsieur, pain buns, beurre moutarde, jambon de la Boucherie Dänzer et gruyère AOP avec salade ou frites	
LE TRÉSOR DU CAPITAINE POULET	12.00
Filets de poulet pané, frites, mayonnaise & ketchup	

• Toutes nos pâtes sont faites avec notre farine, exclusivement régionale, est soigneusement sélectionnée auprès du Moulin de Valangin, garantissant une qualité supérieure.



• Pour répondre à toutes les préférences, nous proposons également une option de pâte à pizza sans gluten, alliant tradition et innovation.