Collégiale

CAFÉ & RESTAURANT

ENTRÉES

SALADE VERTE ASSORTIE
& ses graines torréfiées
8.50

LA SURPRENANTE SOUPE
du moment
9.50

ELLE VA ME RENDRE CHÈVRE
Samosas de fromage de chèvre, courge rôtie, châtaignes
crème de balsamique au chili & hibiscus
14 | 24.-

PLUTÔT INDIVIDUELLE OU À PARTAGER
Mozzarella burratina, fromage frais à la méditerranéenne
caviar d'aubergines, houmous au Zaatar
guacamole, rillettes de truite fumée
18 | 29.-

TARTARE DE DAURADE
Mangue, fruits de la passion, oignons rouges, piments
coriandre & jus de citron vert
20.-

BURGERS

Servis avec une salade verte, pommes nouvelles & pain artisanal

LE BOEUF «TARTIFLETTE»
Reblochon, Baconnaise, oignons caramélisés
laitue & tomate
Extra viande + CHF 7.-

LE PORC (PULLED PORK)
Effiloché de porc en cuisson lente, sauce barbecue à la goyave
coleslaw de chou rouge & carottes, oignons frits

LE VÉGÉ «TARTIFLETTE»
Galette de cottage cheese & tomates séchées
Reblochon, mayonnaise à la moutarde, oignons caramélisés
laitue & tomate

29.-

TARTARES DE POISSON & VÉGÉ

Confectionnés par nos soins et servis avec une salade verte assortie
beurre salé à la fleur séchée & pain croustillant

TARTARE DE SAUMON «DANIEL»
Échalote, crème aigre gingembre & ciboulette

TARTARE DE SAUMON «TOKYO»
Sauces soja sucrée & salée, wasabi, sésame noir

TARTARE DE DAURADE
Mangue, fruits de la passion, oignons rouges, piments
coriandre & jus de citron vert

36.-

LE TARTARE DU POTAGER
Courge rôtie, feta, pomme Gala, noix de pécan
crème de balsamique, thym & sauce chili maison
18 | 29.-

Les TARTARES

Confectionnés par nos soins et servis avec des pommes nouvelles
beurre salé à la fleur séchée & pain croustillant
Viande de bœuf suisse, portion de 200g env.

LE TARTARE DU MOIS
42.-

LE TRADITIONNEL
37.-

L'ITALIEN
tomates séchées, pignons torréfiés, basilic
câpres, copeaux de parmesan

L'ESPAGNOL
chorizo, olives, Xérès

LE 2014
raifort, pommes vertes, amandes grillées, calvados

LE 2015
houmous, caviar d'aubergines, pita frit, persil, menthe, marjolaine

LE 2016
féta, oignons rouges, tomates, olives, pignons torréfiés
concombre, menthe

LE 2017
cacahuètes, lait de coco, piments, ail, gingembre
sauce soja, sucre brun, coriandre

LE THAÏ
coriandre, citron vert, curry rouge, gingembre, menthe
noix de cajou torréfiées

L'ORIENTAL
menthe, ras el hanout, sumac, amandes grillées, huile d'argan

LE NORDIQUE
épices boréales, noix de pécan torréfiées, airelles

LE JAPONAIS
wasabi, graines & huile de sésame, soja

L'INDIEN
curry maison, tamarin, noix de cajou torréfiées

LE MEXICAIN
chocolat amer, piments, tequila

LE CARAÏBES
chutney d'ananas maison, noix de coco caramélisée
Malibu, noix de cajou torréfiées

L'ARGENTIN
chimichurri maison, ail, persil, pignons grillés, piments
champignons de Paris, huile d'olive

LE PROVENÇAL
moutarde à l'ancienne, pignons torréfiés, miel & estragon

LE MOJITO
rhum, menthe, citron vert, tomates
noix de cajou torréfiées, baies roses

39.-

LE TRUFFÉ
huile de truffe blanche, copeaux de parmesan

L'ÉCOSSAIS
au fameux whiskey «Lagavulin» single malt

40.-

FAIT maison

TERROIR NEUCHÂTEL VINS
regio•garantie

Provenance: Boeuf - Porc - Pain: Suisse | Saumon: Norvège | Daurade: Grèce | Truite: Danemark
Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos mets
Tous nos prix sont affichés en francs suisses et TVA comprise

10-2026

Con des douceurs

Je me suis mis au régime: en quatorze jours, j'ai perdu deux semaines.
Joe Lewis

DESSERT DU JOUR
12.-

CAFÉ GOURMAND
14.-

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA
glace cannelle
13.-

BROWNIE REVISITÉ AU TOBLERONE
glace fior di latte
14.-

TARTE À LA CITROUILLE «PUMPKIN SPICE»
glace noix de coco
13.-

CAFÉ GLACÉ
liqueur de café La Semeuse x Morand
13.-

SÉLECTION DE FROMAGES
gelée d'Œil-de-perdrix
La Maison du Fromage Sterchi (NE)
14.-

SÉLECTION DE GLACES & SORBETS
production artisanale de Neuchâtel

GLACES	SORBETS
vanille	chocolat noir
fior di latte	fruit de la passion
café	citron-yuzu
cannelle	
noix de coco	

1 boule 5.- I 3 boules 12.-
supp. chantilly + 1.-

Tous nos prix sont affichés en francs suisses et TVA comprise

VIN DOUX LIQUOREUX
1 dl **Gourmandine** (Riesling-Sylvaner) **11.-**
Caves du Prieuré, Cormondrèche

CAFÉS & THÉS

	CAFÉ	THÉS 4.20
4.20	Café, expresso	Earl grey
5.50	Renversé	Vert
5.50	Cappuccino	Verveine
6.-	Café latte froid	Tilleul
6.-	Latte macchiato	Camomille
5.50	Café viennois	Gingembre & citron
10.-	Irish coffee	Cynorhodon & hibiscus
6.-	Chocolat chaud I froid	Maison

THÉ MENTHE FRAÎCHE 5.50

THÉS SPÉCIAUX 5.50

FEU DE DRAGON	ROMANTIQUE	DES MAGICIENS
Thé noir de Chine avec cannelle amande, vanille pomme & orange	Infusion fruitée avec hibiscus pomme cynorhodon cassis, sureau & myrtille	Thé noir de Chine avec noix de coco vanille, mangue framboise & rose

DIGESTIFS 8.-

Abricot	Gentiane
Framboise	Grappa
Poire Williams	Amaretto
Mirabelle	Prunelle de Bourgogne
Berudge	Calvados
Coing	Bailey's
Vieux Marc	Limoncello
Vieille Prune	Frangelico

10-2026