

# Collégiale

CAFÉ & RESTAURANT

## ENTRÉES

**SALADE VERTE ASSORTIE**  
& ses graines torrifiées  
8.50

**LA SURPRENANTE SOUPE**  
du moment  
9.50

**ELLE VA ME RENDRE CHÈVRE**  
Samosas de fromage de chèvre  
aubergines confites & tomates séchées  
crème de balsamique au chili  
14 / 24.-

**PLUTÔT INDIVIDUELLE OU À PARTAGER**  
Mozzarella burrata, fromage frais à la méditerranéenne  
caviar d'aubergines, houmous au sésame  
guacamole, mousse de thon  
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**  
Parmesan, mayonnaise à l'italienne, courgettes grillées  
roquette & tomate  
Extra viande + CHF 7.-

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

**LE VÉGÉ**  
Galette de cottage cheese & tomates séchées  
mayonnaise à l'italienne, courgettes grillées, roquette & 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**  
Tomates aux trois couleurs, mozzarella burrata  
pesto rouge, crème de balsamique & amandes torrifiées  
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 torrifiés, 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**  
fêta, oignons rouges, tomates, olives, pignons torrifiés  
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 torrifiées

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

**LE NORDIQUE**  
épices boréales, noix de pécan torrifiées, aïrelles

**LE JAPONAIS**  
wasabi, graines & huile de sésame, soja

**L'INDIEN**  
curry maison, tamarin, noix de cajou torrifiées

**LE MEXICAIN**  
chocolat amer, piments, tequila

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

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

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

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

39.-

**LE TRUFFÉ**  
huile de truffe blanche, copeaux de parmesan

**L'ÉCOSSAIS**  
au fameux whiskey «Lagavulin» single malt  
40.-



# COIN 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 LAVANDE

sorbet framboise

13.-

## BROWNIE REVISITÉ AU TOBLERONE

glace fior di latte

14.-

## ÎLE FLOTTANTE À LA VANILLE

amandes torréfiées & sauce caramel

12.-

## CAFÉ GLACÉ

liqueur de café La Semeuse x Morand

13.-

## SÉLECTION DE FROMAGES

gelée d'Œil-de-perdrix

La Maison du Fromage Sterchi (NE)

13.-

## SÉLECTION DE GLACES & SORBETS

production artisanale de Neuchâtel

### GLACES

vanille  
fior di latte  
café  
noisette

caramel beurre salé

### SORBETS

chocolat noir  
framboise  
citron-yuzu  
abricot

1 boule 5.- / 3 boules 12.-

supp. chantilly + 1.-



Tous nos prix sont affichés en francs suisses  
et TVA comprise

## VIN DOUX LIQUEUREUX

**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/froid   Maison |                       |

## THÉ MENTHE FRAÎCHE 5.50

## THÉS SPÉCIAUX 5.50

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