

LA CHAUX-DE-FONDS · DEPUIS 1595

LA CHEMINÉE

Restaurant · Grillades au feu de bois

CARTE

Rue de la Charrière 91 · 2300 La Chaux-de-Fonds

Réservations 032 968 65 50

restaurant-lacheminee.ch

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

L'histoire de ce lieu plonge ses racines dans celle de La Chaux-de-Fonds et de la famille Sandoz, dont la généalogie conservée remonte à Jaquet Sandoul, vivant au Locle en 1450, puis à Vuillemin Sandouz, cité au Locle en 1552.

C'est en 1595 que l'histoire du domaine se précise : Jacques Sandoz, bourgeois de Valangin, possède alors 46 faux de terre ainsi qu'une maison aux Endroits de la Vieille Chaux.

En 1626, un acte établi par Isaac Leschot, notaire à La Chaux-de-Fonds, concernant le Cernil Pierre Sandoz, témoigne du partage des biens de Jacques Sandoz entre ses fils Pierre, Jacques, Josué et Jehan. Cette même année, Pierre Sandoz rénove la maison.

Le domaine poursuit ensuite son évolution au fil des générations. En 1633, Pierre et Jacques sortent de l'indivision et Pierre prend le cernil. En 1649, celui-ci est repris par Abraham, Pierre, Jacques, David et Esther. En 1657, Abraham demeure seul propriétaire d'un domaine comprenant notamment pré, cernil arable, courtil, maison et citerne. La présence de la famille Sandoz se poursuit au XVIII^e siècle : en 1747, un autre Abraham Sandoz est mentionné comme tenancier du domaine, suivi en 1760 par son fils Henry Sandoz, capitaine-lieutenant.

Au XIX^e siècle s'ouvre un nouveau chapitre. En 1810, la chronique mentionne Félix et Charles Frédéric Robert-Tissot. Puis, en 1883, Henry Robert-Tissot crée un cabaret à l'étage, inscrivant progressivement le lieu dans une vocation d'accueil.

Cette vocation se confirme en 1902, lorsque Louis Hamm y exploite une activité rurale et une auberge. La chronologie du domaine mentionne ensuite Max Emilien Marschon en 1955, puis Serge Nemitz, notaire, en 1966. En 1973, la Fondation « Pierre Sandoz » entreprend la rénovation de la ferme, contribuant ainsi à la préservation de ce lieu chargé de plusieurs siècles d'histoire.

Aujourd'hui, La Cheminée poursuit cette histoire. De l'ancien domaine rural au cabaret, puis à l'auberge et au restaurant, les siècles ont façonné un lieu où perdure une même tradition : celle de recevoir, de partager et de se retrouver autour d'une table.

*Plus de quatre siècles d'histoire,
une maison qui continue de vivre.*

ENTRÉES

PREMIÈRES SAVEURS

Salade verte _____ 7.-

Salade mêlée de saison _____ 9.-

Sélection de salades, légumes de saison et crudités fraîches

Planche de charcuteries « La Cheminée » _____ 18.- / pers.

Sélection maison

Parmigiana d'aubergine _____ 22.-

La signature de La Cheminée

Thon vitellato _____ 23.-

Mayonnaise légère au wasabi, éponge aux câpres, jus corsé de bœuf

Terrine de foie gras maison _____ 24.-

Chutney d'oignons rouges et figues, pain brioché maison toasté

Tartare de bœuf (100 g) _____ 25.-

Bœuf finement coupé au couteau, moelle rôtie, beurre fumé, tomates cerises grillées à la braise, pain brioché maison toasté

Assiette impériale de la mer _____ 30.- / pers.

Sélection de poissons et crustacés selon les arrivages · dès 2 personnes

LES CLASSIQUES DE LA MAISON

PÂTES ET RISOTTO

Spaghettoni façon Nerano _____ 30.-
Ragoût de courgette, beurre et parmesan

Risotto _____ 32.-
Risotto à l'ail, huile d'olive et piment, carpaccio de bœuf, réduction

CÔTÉ MER

Filet de sérieole _____ 38.-
Légumes aigres-doux, tomates grillées, purée de pommes de terre au beurre fumé

Poulpe grillé au feu de bois _____ 45.-
Accompagnement à votre choix

Filet de turbot grillé au feu de bois _____ 45.-
Accompagnement à votre choix

ESPRIT BRASSERIE

Langue de bœuf _____ 30.-
Sauce verte aux câpres, pomme purée

Rognon de veau _____ 36.-
Beurre noisette, oignon rôti, jus corsé au vin jaune et mille-feuille de pommes de terre

Ris de veau _____ 38.-
Cébette et jus corsé de bœuf au vin jaune, servi avec une mousse de céleri-rave

AUTOUR DE LA BRAISE

Toutes nos viandes sont grillées au feu de bois
et servies avec un accompagnement au choix

Steak de bœuf _____ 36.-

Steak de cheval _____ 36.-

Entrecôte de bœuf

230 g 42.-

300 g 49.-

400 g 63.-

Entrecôte de cheval islandais

Viande persillée

230 g 42.-

400 g 63.-

Filet de bœuf

200 g 50.-

300 g 62.-

Filet de cheval islandais

250 g 48.-

300 g 60.-

Côte de porc fermier _____ 38.-

Foie de veau à l'anglaise _____ 42.-

Lard grillé

Côte de veau _____ 58.-

Carré d'agneau grillé _____ 48.-

LES PIÈCES SIGNATURE

Service au plateau, dès 2 personnes

Chateaubriand
de bœuf

68.- / pers.

Ribeye rôti
de bœuf C.T.B

65.- / pers.

Entrecôte parisienne

Coffre
de canard

65.- / pers.

Tomahawk
de bœuf

70.- / pers.

SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS

Sauce beurre fumé au poivre rose

Jus corsé de bœuf

Sauce béarnaise

Sauce aux morilles • 6.-

Tagliatelles maison au beurre et romarin

Frites maison

Légumes grillés

Purée de pommes de terre fumée

LE COIN DES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

Nuggets maison, frites _____ 15.-

Faits maison avec du filet de poulet

Steak de bœuf, beurre fumé au poivre rose, frites _____ 20.-

NOS PRIX S'ENTENDENT EN FRANCS SUISSES, TVA ET SERVICE COMPRIS

FROMAGES & DESSERTS

POUR FINIR

LES FROMAGES

Sélection de fromages _____ 18.–

Cinq choix de fromages



DOUCEURS

Ananas rôti _____ 16.–

Coco, chocolat blanc et basilic

Tiramisu maison 2.0 _____ 12.–

Café gourmand _____ 15.–



NOS PRIX S'ENTENDENT EN FRANCS SUISSES, TVA ET SERVICE COMPRIS