



Bienvenue à La Cheminée



Restaurant - Brasserie

Spécialité au feux de bois



Un peu d'histoire...

Ce lieu historique situé à La Chaux-de-Fonds, est installé dans une ferme datant de 1680, dotée d'une imposante cheminée à manteau de pierre, témoin du statut social de son propriétaire au XVII^e siècle. Celui ci a été transformé en restaurant, mettant en valeur la cuisson au feu de bois, notamment pour ses viandes grillées.



Pour en savoir plus ...



À VOTRE SANTÉ

Un cocktail ?

Spritz (9.9% vol. 2dl) 10.00 -
Cocktail du moment (9.9% vol. 2dl) 10.00 -



Une petite coupe ?

Mauler brut (12.5% vol. 1dl) 9.00 -
Mauler rosé (12.5% vol. 1dl) 9.00 -
Champagne (12% vol. 1dl) 15.00 -



Un apéritif sans alcool ?

Crodino / San bitter (10cl) 4.80 -





AUTOUR D'UN VERRE

Planche pour 2 personnes

3 charcuteries **18 -**

3 fromages **18 -**

Mix **24 -**

Pâté en croûte de la maison **16 -**

Foie gras de canard **18 -**





COMMENÇONS

Le pâté en croûte 17 -

Spécialité de la maison

Jeunes pousses - Condiment de saison

Escargots de Bourgogne 16 -

Six pièces gratinés au piment d'Espelette

Duo os à moelle gratinés 15 -

Fleur de sel - Toasts - Saladine

Croustade morilles & Ris de veau

21 - / 39 -

Croustade aux morilles 19 -

Foie gras de canard 21 -

Comme un nougat

Condiment, saladine & toasts

Soupe à l'oignon gratinée 14 -

Velouté de cucurbitacées & éclats de marrons 12 -

Courge, citrouille, potimarron

Butternut, éclats de marrons

Tartare de thon saku albacor

100g 19 -

200g 35-

Légèrement fumé

Avocat - Tomates séchées

Saladine - Toasts

Salade mêlée 9 - / 18 -

Salade verte 6 - / 12 -

Salade champêtre 12 - / 21 -

Poulet sauté minute, chanterelles en persillade, garniture de saison



Nos prix indiqués inclus TVA et service



LES VIANDES AU GRILL

Bœuf

Suisse

Entrecôte	230 g	36 -
	300 g	42 -
	400 g	48 -

Bavette	250 g	38 -
---------	-------	------

Filet de bœuf	150 g	36 -
	220 g	43 -
	300 g	52 -

Veau

Suisse

Ris	200g	34 -
-----	------	------

Cheval Islande

*Spécialité de la boucherie
Bernard Perroud -
La Chaux de fonds*

Steak	200 g	29 -
Entrecôte	230 g	34 -
	300 g	41 -
	400 g	54 -

Canard France

Côte	350 g	46 -
------	-------	------

Cochon Suisse

Côte	350 g	38 -
------	-------	------

Filet mignon	200 g	36 -
--------------	-------	------





LES VIANDES AU GRILL

Pièces à partager

Chateaubriand de bœuf 65 - / Pers
Suisse dès deux personnes

Tomahawk de bœuf 66 - / Pers
Irlande dès deux personnes

Magrets de canard sur coffre 59 - / Pers
France dès deux personnes



Service au plateau

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES DE VOTRE CHOIX

Sauce aux Morilles 6 Fr -

Frites maison

Jus corsé à l'Ail noir & Thym

Purée de pommes de terre

Sauce 3 Poivres

Riz pilaf

Beurre Café de Paris

Légumes du jour

Sous bois



METS DE BRASSERIE

Foie de veau à la provençale

38 -



Rognons de veau au cognac

32 -

Joue de bœuf

à la Bourguignonne

Garniture grand-mère

29 -

Tagliatelle aux morilles

29 -

Homard Gourmand

*Rôti au beurre parfumé
& Petits légumes de saison*

59 -

Filets de perches meunières

Suisse

38 -



PLATS ENFANTS

Steak de bœuf 15 -
Beurre café de Paris

Nuggets de poulet maison 11 -

Jambon braisé 11 -

Accompagnés Frites & Légumes

Pâtes au beurre 9 -



NOS GOURMANDISES

Tarte fine aux pommes

Caramel maison - Glace vanille 13 -

La Profiterole vanille

Sauce chocolat - Crème chantilly 13 -

Mon petit marrons

Meringue - Glace marron , Vermicelles marron

Éclats de marrons 14 -

Café gourmand 15 -

L'ananas au grill

Flambé au rhum - Sorbet exotique 13 -

Mille-feuille

Crèmeux vanille & Caramel gourmand 13 -