La HEMINÉE

Bienvenue à La Cheminée

Restaurant - Brasserie

Spécialité au feux de bois

La HEMINÉE

AUTOUR D'UN VERRE

Planche pour 2 personnes

Sélection fromages & Charcuteries de Tony
Épicerie fine - Mamami - La Chaux De Fonds

3 charcuteries..... -

3 fromages..... -

Mix….. -

Pâté en croûte de la maison..... -

Foccacia, jambon cru & Tapenade… -

Foie gras de canard … -

Nos prix indiqués inclus TVA et service

La HEMINÉE

POUR COMMENÇER

LES INCONTOURNABLES

Le pâté en croûte –
Spécialité de la maison
Jeunes pousses - Condiment de saison

Escargots de Bourgogne –
Six pièces gratinés au piment d'Espelette

Duo os à moelle gratinés –
Fleur de sel - Toasts - Saladine

La truite gravelax –
Crème acidulée - Saladine - Toasts

Croustade morilles & Ris de veau Entrée / Plat –

Croustade aux morilles Entrée / Plat –

Foie gras de canard –
Comme un nougat
Condiment, saladine & toasts

SALADES

César salade Entrée / Plat –
Tomates - Copaux de parmesan - Œufs
Poulet mariné cajun …

Salade du Pêcheur Entrée / Plat –
Truite fumée - Truite marinée
Légumes croquants…

Carpaccio de bœuf limousin –
Coupé minute
Huile d'olive - Condiments de saison
Copaux de parmesan - Rucola ...

Tartare de bœuf limousin 100g –
Câpres, cornichons, échalotes…
Saladine - Toasts

Tartare de thon saku 100g –
Légèrement fumé,
Citron vert - Avocat - Tomates séchées …
Saladine - Toasts

Focaccia gourmande –
Faite maison
Saladine, pesto, jambon cru,
Tapenade d'olives

SOUPES

Velouté de carottes des sables –
Curry indien & Amandes

Salade verte Entrée / Plat –

Salade mêlée Entrée / Plat –

Nos prix indiqués inclus TVA et service

La HEMINÉE

LES VIANDES AU GRILL

Bœuf

Notre sélection **Suisse**

Simmental

Entrecôte 230 g
300 g
400 g

Ribeye 200 g
300 g
400 g

Bavette 250 g

Notre sélection Irlande

Steak **Angus** 200 g

Entrecôte **Angus** 230 g
300 g
400 g

Tournedos de bœuf **Limousin** 150 g
220 g
300 g

Cheval
Islande

Spécialité de la boucherie Bernard Perroud - La Chaux de fonds

Steak 200 g

Entrecôte 230 g
300 g
400 g

Côte 350 g

Veau
Suisse

Côte 350 g

Ris 200g

Canard
France

Côte 350 g

Cochon
Suisse

Côte 350 g

Filet mignon 200 g

Agneau
Irlande

Carré 350 g

Nos prix indiqués inclus TVA et service

La HEMINÉE

LES VIANDES AU GRILL

Pièces à partager à partir de deux personnes

Chateaubriand de bœuf Limousin
Irlande

Tomahawk de bœuf Angus
Irlande

Magrets de canard sur coffre
France

Service au plateau

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES DE VOTRE CHOIX

Sauce aux Morilles

Jus corsé à l'Ail noir & Thym

Sauce 3 Poivres

Beurre Café de Paris

Béarnaise

Frites maisons
à la graisse de bœuf

Purée de pommes de terre

Riz pilaf

Légumes du jour

Nos prix indiqués inclus TVA et service

La HEMINÉE

NOS TARTARES

Accompagnés de frites, toasts & beurre

Thon saku	Poulain	Bœuf Angus
150g -	150 g -	150 g -
200 g -	200 g -	200 g -
300 g -	300 g -	300 g -

METS DE BRASSERIE

Foie de veau à la provençale -

Rognons de veau au cognac -

Joue de bœuf
à la Bourguignonne
Garniture grand-mère -

Homard Gourmand
Rôti au beurre parfumé
& Petits légumes de saison -

Filets de perches meunières
Suisse -

Filet de turbo rôti
Vierge de saison -

LES PÂTES

Tagliatelle aux morilles -

Raviolis du moment -

PLATS ENFANTS

Steak de bœuf -
Beurre café de Paris

Nuggets de poulet maison -

Jambon braisé -

Accompagnés Frites & Légumes

Nos prix indiqués inclus TVA et service

Pour toutes questions concernant les allergènes et les provenances de nos produits notre équipe se tient à votre entière disposition.

La HEMINÉE

NOS GOURMANDISES

Tarte fine aux pommes

Caramel maison - Glace vanille -

La Profiterole vanille

Sauce chocolat - Crème chantilly -

Meringue crème double

Fruits de saison -

Café gourmand -

L'ananas au grill

Flambé au rhum - Sorbet exotique -

Mille-feuille

Crémeux vanille & Caramel gourmand -

Nos prix indiqués inclus TVA et service