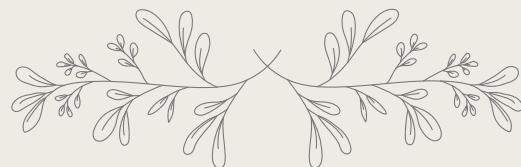
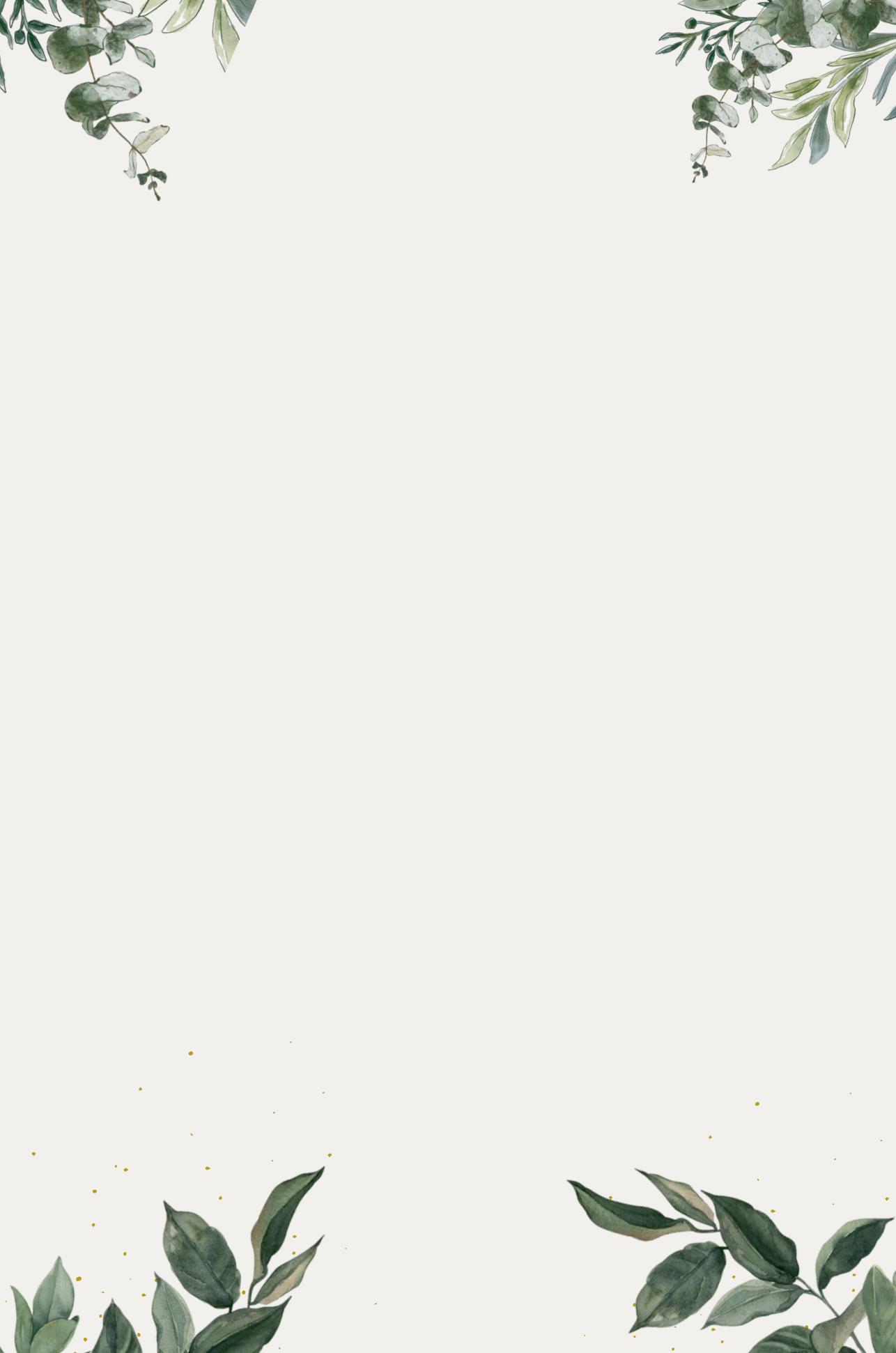




# Restaurant La Cheminée

LE FEU COMME SIGNATURE







## 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<sup>e</sup> 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 ...



### 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 -



Nos prix indiqués inclus TVA et service

## 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 -

Nos prix indiqués inclus TVA et service

# COMMENÇONS

## NOS INCONTOURNABLES

### PÂTÉ EN CROÛTE 17 -

Spécialité de la maison  
Ris de veau, foie gras, veau, porc  
Saladine - Condiment de saison

### LES ESCARGOTS 16 -

Six pièces gratinés  
Crème double & Piment d'Espelette

### DUO OS À MOELLE GRATINÉS 15 -

Fleur de sel - Toasts - Saladine

### BONBON DE RIS DE VEAU

### CRÉMEUX DE MORILLES 24 -

Chapelure verte aux éclats de pistaches

### CROUSTADE AUX MORILLES 19-

### FOIE GRAS DE CANARD 21 -

*Comme un nougat*  
Condiment, saladine & toasts

## UNE PETITE SOUPE ?

### SOUPE DU MOMENT 12 -

## EN CE MOMENT

### TARTARE DE THON SAKU

### ALBACOR

100g 19 -

200g 35-

Légèrement fumé

Condiment avocat - Tomates séchées

Perles de citron

### SAINT - JACQUES 25 -

Juste marquée au grill & Marinée

Algues wakame - Poutargue

Grenade - Huile de sésame fumé

### LA LANGUE DE BŒUF 16 -

Cuite au bouillon, marquée au grill

Servie en fines lamelles

Condiment anchois & Parmesan

Câpres frits - Rucola - Huile d'olive

### DÉCLINAISON DE BETTERAVES 14 -

Cuites dans les braises

Fromage frais - Miel - Noix

### SALADE MÊLÉE 8 - / 16 -

### SALADE VERTE 6 - / 12 -



# LES VIANDES AU GRILL

## BŒUF

ENTRECÔTE	230 G	38 -
	300 G	42 -
	400 G	52 -
FILET	200 G	39 -
	300 G	46 -



## CHEVAL

STEAK	200 G	29 -
ENTRECÔTE	230 G	34 -
	300 G	41 -
	400 G	54 -

CÔTE DE PORC 350 G 38 -

FILET DE CANETTE 200 G 36 -

RIS DE VEAU 220 G 34 -

CÔTELETTES D'AGNEAU 350 G 48 -

## PIÈCES À PARTAGER

SERVICE AU PLATEAU DÉS 2 PERSONNES

CHATEAUBRIAND DE BŒUF 64 - / PERS



TOMAHAWK DE BŒUF 66 - / PERS

## Les Sauces & Accompagnements

SAUCE AUX MORILLES + 6 -

FRITES

JUS DE VIANDE RÉDUIT  
THYM & AIL NOIR

PURÉE DE POMMES DE TERRE  
AU BEURRE FUMÉ

BÉARNAISE

CROUTILLANT DE POMMES DE  
TERRE

OS À MOELLE GRATINÉ + 9 -

DUO DE RIZ SAUVAGE

SAUCE AU POIVRE ROSE

LÉGUMES DU JOUR

BEURRE COMPOSÉ DE LA  
CHEMINÉE

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS

CHIMICHURRI

Nos prix indiqués inclus TVA et service



## METS DE BRASSERIE

ROGNONS DE VEAU 32 -  
EN PERSILLADE & JUS DE VIANDE



JOUE DE BŒUF 29 -  
À LA BOURGUIGNONNE

HOMARD GOURMAND  
RÔTI AU BEURRE PARFUMÉ  
& PETITS LÉGUMES DE SAISON  
59 -

RAVIOLI DU MOMENT 28 -

FILETS DE PERCHES DE LOË 42 -



## PLATS ENFANTS

STEAK DE BŒUF 15 -

NUGGETS DE POULET MAISON 11 -

JAMBON BRAISÉ 11 -

ASSIETTE DE FRITES 5-

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

*Nos prix indiqués inclus TVA et service*



### PLATEAU DE FROMAGES



### LES GOURMANDISES DE JULIE

#### LA MOUSSE CHOCOLAT

*À partager à deux*  
Praliné Noisette  
16 -



#### CHOUX FAÇON TATIN

*Au feu de bois*  
Compoté pommes - sauce caramel - crème vanillé  
13 -

#### CAFÉ GOURMAND

15 -

#### L'ANANAS AU GRILL

Flambé au rhum - Sorbet exotique  
13 -



#### MERINGUE CRÈME DOUBLE

*Agrumes*  
Kumquat - pamplemousse - orange  
13 -

*Nos prix indiqués inclus TVA et service*