

Anberge
du Petit
Savagnier



Notre Chef

Stéphane Henry, actif dans la restauration depuis plus de 40 ans. En tant que chef de cuisine il a œuvré dans plusieurs établissements. Cuisinier de métier et par passion, il relève chaque jours le défi de surprendre sa clientèle au travers de ses recettes. Le terroir Suisse est sa source d'inspiration.

Il marque sa cuisine d'une empreinte généreuse et riche en goût. Son mot d'ordre ; la diversité.

Il laisse aussi bien parler le terroir, que marier les saveurs authentiques et originales.

Capable de trouver des ponts entre tradition et modernité.

Sa motivation est de valoriser autant la cuisine de nos aïeux que la cuisine traditionnelle, le tout en tenant compte des saisons.

Le produit est toujours la star du plat.

Pour vos enfants

Nous vous proposons la même carte, mais en 1/2 portion à 1/2 prix, majoré de Frs. 3.-

La provenance de nos viandes et nos poissons

Boeuf et porc : Suisse

Cheval : Islande

Poisson : Suisse, France, Asie





Nous vous proposons

Nos salades

| | | |
|----------------------------|---------------------------|------------------|
| <i>Buffet de salades</i> | <i>petite</i> | <i>Frs. 8.-</i> |
| | <i>grande</i> | <i>Frs. 16.-</i> |
| <i>Salade verte</i> | <i>petite</i> | <i>Frs. 5.-</i> |
| | <i>grande</i> | <i>Frs. 8.-</i> |
| <u><i>Menu du jour</i></u> | <i>(Servi au bistrot)</i> | <i>Frs- 17.-</i> |



Nos mets froids

| | |
|--|-------------------|
| <i>Assiette de jambon à l'os de campagne</i> | <i>Frs. 18.-</i> |
| <i>Assiette campagnarde</i> | <i>Frs. 19.50</i> |
| <i>Sandwich à l'ancienne</i> | |
| <i>jambon à l'os</i> | <i>Frs. 9.-</i> |
| <i>salamis</i> | <i>Frs. 8.50</i> |
| <i>Cocktail de crevettes Calypso</i> | <i>Frs. 15.-</i> |
| <i>(A la mode du Chef)</i> | |

*« La cuisine c'est un art qui, pour ne pas s'abâtardir, a besoin de fantaisie, d'un petit grain de folie. »
de Yves Courrière*

Poissons

Truite meunière façon du Chef Frs. 28.-

Filets de Loup de Mer au confit d'échalottes Frs. 34.-

**Garnitures: Tous les mets sont servis avec légumes, frites, pâtes ou riz ainsi qu'une petite salade du buffet (Temps de service min. 20min.)*

Pour nos amis les végétariens

Assiette de légumes Frs. 15.-

Omelette nature Frs. 7.50

Omelette au fromage Frs. 8.50

Croûte au fromage Frs. 15.-

Anberge du Petit Savagnier

Viandes

Entrecôte de boeuf à l'ancienne Frs. 38.-

Steak de cheval Frs. 25.-

Tranches de porc au citron vert Frs. 25.-

Jambon à l'os rösti poêlé Frs. 26.-

Escargots de Bourgogne 6 / 12 pcs Frs. 10.- / Frs 18.-

Sauces

Sauce aux morilles Frs. 10.-

Sauce poivres verts Frs. 9.-

Beurre Maître d'Hôtel (Maison) Frs. 4.-

Beurre à l'ail (Maison) Frs. 4.-

**Garnitures: Tous les mets sont servis avec légumes, frites, pâtes ou riz ainsi qu'une petite salade du buffet. Garniture Rösti : Frs. 5.-*

Nos propositions de fondues

Fondue Bacchus, boeuf, 250gr. (A partir de 2 pers.) Frs. 38.-
Supplément 100gr. Frs. 6.-

Fondue Bacchus, cheval, 250gr. (A partir de 2 pers.) Frs. 34.-
Supplément 100gr. Frs. 4.-

Fondue Bacchus, boeuf et cheval, 250gr. (A partir de 2 pers.) Frs. 36.-
Supplément 100gr. Frs. 4.-

*Toutes nos fondues sont coupées au couteau et servies avec une petite
salade du buffet et des frites.

Fondue au fromage moitié-moitié Frs. 22.-

Fondue Mauler, servie avec 1/2 bouteille ou
Désirée de Neuchâtel Frs. 33.-

Pour les gourmands

Café glacé Frs. 8.-

Chaud - Froid, Fruits des bois (Temps de service min. 15min.) Frs. 10.-

Meringues chantilly Frs. 7.-

Meringues glacée chantilly Frs. 9.-

Coupe Danemark Frs. 9.-

Sorbet Colonel, Sorbet pruneaux Frs. 9.-

Coupe Général Frs. 10.-

Boules de glace, vanille, fraise, mocca, citron, cannelle Frs. 2.50

Portion chantilly Frs. 1.50

"Hâtons-nous de succomber à la tentation, avant qu'elle ne s'éloigne". Philosophe grec [Epicure]





Carte des boissons

Boissons servies au verre

| | <u>2dl.</u> | <u>3dl.</u> | <u>5dl.</u> | <u>7dl.</u> |
|-------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Eau minérale | 2.50 | 3.40 | 4.70 | 7.50 |
| Coca-cola & Light | 2.50 | 3.40 | 4.70 | 7.50 |
| Limonade citron | 2.50 | 3.40 | 4.70 | 7.50 |

Limonades en bouteilles

| | | | | |
|----------------------|--|--|-------|------|
| Heinniez | | | 33cl. | 3.90 |
| Coca-cola & Light | | | 33cl. | 3.90 |
| Schweppes | | | 33cl. | 3.90 |
| Jus de pommes | | | 33cl. | 3.90 |
| Rivella | | | 33cl. | 3.90 |
| Bitter | | | 10cl. | 3.90 |
| Jus de fruits nectar | | | 25cl. | 3.90 |

Anberge

du Petit
Savagnier


Nos Bières

Bière pression

| | | <u>2dl.</u> | <u>3dl.</u> | <u>5dl.</u> |
|----------------------|-------|-------------|-------------|-------------|
| Säntis Kristall | | 3.00 | 3.50 | 6.10 |
| Weizenbier | | 3.50 | 3.90 | 6.50 |
| Köhler Bier (ambrée) | 33cl. | 4,50 | | |
| Bière sans alcool | 33cl. | 3.90 | | |

Nos boissons chaudes

| | | | | |
|---|--|--|--|------|
| Café | | | | 3.20 |
| Café sauvage | | | | 3.00 |
| Renversé | | | | 3.50 |
| Café arrosé | | | | 4.50 |
| Chocolat - chaud ou froid | | | | 3.50 |
| Thé | | | | 3.20 |
| Tisanes, menthe, verveine, cynorhodon, tilleul, camomille | | | | 3.20 |

Carte des vins neuchâtelois

75dl.

Vins blancs

| | |
|--|------|
| Chasselas Domaine de Montmollin, Auvernier | 30.- |
| Chasselas Lavanchy Olivier, La Coudre | 30.- |
| Sauvignier Lavanchy Olivier, La Coudre (selon disponibilité) | 39.- |

Œil de Perdrix

| | |
|---|------|
| Œil de Perdrix Domaine de Montmollin, Auvernier | 42.- |
| Œil de Perdrix Lavanchy Olivier, La Coudre | 42.- |

Anberge du Petit Savagnier

Vins rouges

| | <u>5dl.</u> | <u>75dl.</u> |
|--|-------------|--------------|
| Domaine de Montmollin Pinot Noir, Auvernier | | 42.- |
| Domaine de Montmollin en barrique Pinot Noir | | 55.- |
| Château d'Auvernier en barrique Pinot Noir | 31.- | 55.- |
| Nicolet Pinot Noir, Bevaix | | 43.- |
| Lavanchy Olivier Pinot Noir, La Coudre | | 42.- |
| Lavanchy Olivier «Désir Noir», Assemblage | 35.- | 52.- |
| Lavanchy Olivier «Nirvanoir» Assemblage | | 58.- |

Vins ouverts Suisse

| | <u>1dl.</u> | <u>2dl.</u> | <u>3dl.</u> | <u>5dl.</u> |
|---------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Chasselas Neuchâtel | 3.40 | 6.60 | 9.80 | 17.- |
| Rosanette | 3.40 | 6.60 | 9.80 | 17.- |
| Rouge Eclat | 3.40 | 6.60 | 9.80 | 17.- |
| Œil de Perdrix | 5.60 | 11.20 | 16.80 | 28.- |
| Pinot Noir | 5.60 | 11.20 | 16.80 | 28.- |
| Pinot Noir Barrique | 6,20 | 12,40 | 18,60 | 31.- |
| Frizzantino | 3.50 | 7.- | 10.50 | 14.- |

Digestifs, apéritifs et eaux-de-vie

| | | | |
|--|--|-------|------|
| Prunelle de bourgogne | | 4cl. | 5.90 |
| Baileys Irish Cream | | 4cl. | 5.90 |
| Amaretto | | 4cl | 5.90 |
| Pomme, abricot, prune, poire, kirsch, grappa | | 4cl. | 4.60 |
| Marc | | 4cl. | 4.60 |
| Calvados | | 4cl. | 6.50 |
| Cognac | | 4cl. | 8.00 |
| Porto | | 4cl. | 4.40 |
| Campari | | 4cl. | 4.40 |
| Suze | | 4cl. | 4.40 |
| Suze-Coca | | 33cl. | 5.50 |
| Ricard | | 2cl. | 4.00 |

Anberge du Petit Savagnier

| | | | |
|----------------------|--|-------|------|
| Martini Blanc/Rouge | | 4cl. | 4.40 |
| Blanc cassis | | 10cl. | 3.90 |
| Absinthe | | 4cl. | 6.00 |
| Frizzantino Violette | | 10cl. | 3.70 |

Whisky

| | | | <u>2cl.</u> | <u>4cl.</u> |
|-----------------------------|-----|----------|-------------|-------------|
| Chivas Regal Blended Scotch | 40% | Ecosse | 5.- | 9.- |
| Oban Single Malt | 43% | Ecosse | 5.50 | 11.- |
| Jura Elixir Single Malt | 46% | Ecosse | 5.50.- | 11.- |
| Four Roses Single Barrel | 50% | Kentucky | 4.50 | 9.- |
| Redbreast Single Pot Still | 40% | Irlande | 5.50- | 11.- |

Rhum

| | | | <u>2cl.</u> | <u>4cl.</u> |
|----------|-----|-------------|-------------|-------------|
| Don Papa | 40% | Philippines | 5.50- | 11.- |
| Escape7 | 35% | Caraïbes | 4.- | 8.- |