

Vins blancs

	1 dl	5 dl	75 cl
Chasselas/non filtré Domaine de Montmollin, Auvernier	4.-	20.-	
Chasselas, Château d'Auvernier	5.50	27.50	39.-
Sauvignon blanc, Dimitri Engel, St-Blaise		33.-	
Chardonnay, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Pinot gris, Caves de la Ville, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Riesling & Sylvaner, Cave des Coteaux, Boudry	5.80	29.-	41.-
Perdrix blanche, Lavanchy vins, Neuchâtel	6.80	34.-	48.-
Non filtré	5.50	27.50	39.-
Premières Grives, (vin moelleux) France	6.40	32.-	45.-
Entre-deux-Mers, Château Les Arromans, France	6.40	32.-	45.-
Gewürztraminer, Domaine Saint-Sébastien, St-Blaise	7.-		48.-

Vins rosés

	1 dl	5 dl	75 cl
Œil-de-perdrix, Domaine de Montmollin, Auvernier	6.50	32.-	
Œil-de-perdrix, Dimitri Engel, St-Blaise			48.-
Œil de perdrix, Les vins Porret, Cortaillod		34.-	
Pinoron rosé, Cave des Coteaux, Boudry	3.80	19.-	
Taboo rosé, vin de pays, Suisse	5.50	27.50	38.-

Vins rouges

	1 dl	5 dl	75 cl
Pinoron rouge, vin du pays, Cave des Coteaux, Boudry	4.90	24.-	
Côtes-du-Rhône	4.-	20.-	
Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise	8.-	40.-	56.-
Pinot noir, Château d'Auvernier	7.70	38.50	54.-
Pinot noir, Les vins Porret, Cortaillod		39.-	
Métissage barrique, Domaine de Chambleau, Colombier			65.-
Pinot noir barrique, Caves de la Ville		45.-	61.-
Désir noir, Lavanchy vins, Neuchâtel	8.40	42.-	59.-
Gamaret, Les vins Porret, Cortaillod			59.-
Syrah de La Grande Rochette, Domaine de Montmollin			67.-
Saint-Chinian, Domaine La Madura, France	7.-	35.-	49.-
Crozes Hermitage, Domaine des Entrefaux, France			54.-
Malbec Solendes, Argentine	6.80	34.-	48.-
Gigondas, Château Raspail, France			57.-
Pomerol, Domaine de Compostelle, France			71.-
Château neuf-du-Pape, Domaine de Saje, France			59.-

Champagnes et Mousseux

	1 dl	37.5 cl	75 cl
Pommery Brut Blanc		46.-	
Prosecco	8.-		52.-
Bouvier Frères Blanc Brut	9.-		58.-

N'hésitez pas à partager vos avis et photos sur Google, Instagram...



L'essentiel de nos produits est issu du circuit court.

Nous travaillons avec des artisans qui partagent nos valeurs.
L'amour qu'ils portent à leurs produits ne peut être qu'accru
par la passion que nous mettons à la réalisation de nos mets.

Notre équipe est heureuse de vous servir
et vous souhaite une bonne dégustation.

www.labrasserieducercle.ch



Allergies alimentaires
adressez-vous auprès du personnel
en cas de questions relatives aux allergènes

En ouverture

	petite assiette	grande assiette
Méli-mélo de salades	5.-	9.-
Salade mêlée	9.-	17.-
Soupe à l'oignon gratinée		11.-
Terrine campagnarde « maison » au foie gras, bolets séchés, faisan à l'armagnac et confiture d'oignons	16.-	
Salade au croustillant de chèvre		25.-
6 / 12 escargots ●	12.-	19.-
Planchette de saucisson au Pinot (de chez Perroud)		15.-

Les incontournables

(fromages de chez Sterchi • viande de chez Perroud)

Fondue neuchâteloise (de chez Sterchi)	(200 g)	27.-	(250 g)	30.-
Menu fondue assiette de viande séchée, fondue au fromage				38.-
Fondue bourguignonne	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	47.- * 9.50
Fondue chinoise	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	47.- * 9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	47.- * 9.50

* Toutes servies avec petite mêlée,
pommes frites fraîches,
leurs sauces ● et accompagnements ●

* Nos fondues viande sont servies de 11h45 à 13h00
et de 18h45 à 20h30



Label Fait Maison

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un point rouge (●).

Mets de brasserie

Cordon bleu de porc (de chez Perroud) viande séchée, gruyère des ponts, gourmandises de légumes et risotto crémeux	36.-
Suprême de poulet (cuisson basse température) sauce aux champignons, gourmandises de légumes et risotto crémeux	34.-
Tripes à la Neuchâteloise servie en cocotte avec pommes-de-terre, carottes et navets	30.-
Souris d'agneau du pays confite au miel et au romarin du jardin haricot cannellini aux tomates et carottes	44.-
Le véritable steak de bœuf marbré au poivre pommes frites fraîches et salade verte	36.-
Filets de truite saumonée, beurre noisette gourmandises de légumes, risotto crémeux	34.-
Bonbons aux champignons et morilles (de chez Made in Italy)	35.-
Croustillant de tomme sur salade mêlée	29.-
Croûte au fromage Croûte au fromage 3 étages avec jambon, fromage et œuf	22.- 28.-
Tartare de bœuf toasts et beurre	(150 g) 31.- (220 g) 38.-
Moules de bouchot « AOP » (selon arrivage) pommes frites fraîches	marinière poulette 29.- 30.-

Les pioupious

Petit steak de bœuf pommes frites fraîches et légumes du jour	18.-
Risotto crémeux ½ portion	14.-

A notre chère clientèle:
Toute modification demandée sur les mets
peut entraîner des frais supplémentaires.
Merci de votre compréhension

Pain et viennoiseries:
Pain de chez Schmidt
Viennoiseries de chez Schmidt et de La Compagnie des desserts

Tous les œufs servis à la brasserie sont issus de poules élevées en pleine air





Food allergies
Don't hesitate to tell us about
any allergies you may suffer from

To Start

	small plate	large plate
Small salad	5.–	9.–
Mixed salad	9.–	17.–
Onion soup, gratinée		11.–
Homemade country terrine with foie gras, dried boletus, pheasant in armagnac and onion chutney	16.–	
Crunchy goats cheese salad		25.–
6 / 12 snails ●	12.–	19.–
Saucisson with Pinot noir (from Perroud)		15.–

Fondues

(cheese from Sterchi • meat from Perroud)

Neuchâtel cheese Fondue	(200 g)	27.–	(250 g)	30.–
Fondue menu Plate of air dried beef, cheese fondue				38.–
Fondue bourguignonne (meat cooked in oil)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	47.– * 9.50
Fondue chinoise (meat cooked in stock)	(220 g) (beef CH) supp: 100 g	min 2 people	per pers.	47.– * 9.50
Fondue Bacchus (meat cooked in wine and stock)	(220 g) (beef CH) supp: 100 g	min 2 people	per pers.	47.– * 9.50

* The meat fondues are served with a mixed salad,
homemade chips,
their sauces ● and accompaniments ●

* Served 11h45 – 13h00
and 18h45 – 20h30

« Label Fait Maison » - Homemade
The dishes proposed on the menu are elaborated in our kitchen with
traditional and mainly local products according to the criteria of the
“Homemade Label”, apart from the ones with the red dot (●).



« Brasserie » dishes

Porc cordon bleu (from Perroud) dried meat, Gruyère des Ponts, market vegetables and creamy risotto	36.–
Supreme of chicken (cooked at a low temperature) mushroom sauce, market vegetables and creamy risotto	34.–
Neuchâtel tripe with potatoes and vegetables served in a saucepan	30.–
Lamb shank braised with honey and garden rosemary “Cannellini” (white kidney beans) with tomatoes and carrots	44.–
Pepper steak homemade chips and green salad	36.–
Salmon trout fillets, brown butter market vegetables and creamy risotto	34.–
Fresh pasta filled with Mushroom et morels (from Made in Italy)	35.–
Tomme cheese surrounded by a filo pastry on mixed salad	29.–
Cheese “croûte” (lightly toasted bread, with a sprinkle of white wine) Cheese and ham “croûte” with a fried egg	22.– 28.–
Beef Tartar toast and butter	(150 g) 31.– (220 g) 38.–
Mussels de bouchot « PDO » homemade chips	marinière (cooked in white wine) poulette (with cream added) 29.– 30.–

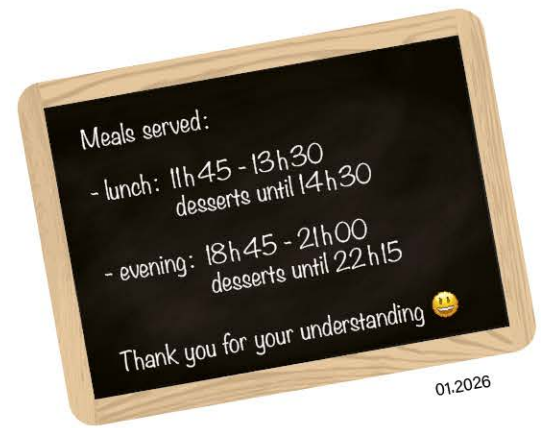
For the children

Small beef steak homemade thin chips and vegetables of the day	18.–
Creamy risotto ½ portion	14.–

Please note:
Any changes that you wish to make to
our menu could entail a price supplement.
Thank you for your understanding

Bread and pastries:
Bread from Schmidt
Pastries from Schmidt and La Compagnie des desserts

All our eggs are free range





Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.–	9.–
Gemischter Salat	9.–	17.–
Gratinierte Zwiebelsuppe		11.–
Hausgemachte Landterrine mit Gänseleber, getrockneten Steinpilzen, Fasan in Armagnac und Zwiebel Konfiture	16.–	
Salat mit knusprigem Ziegenkäse		25.–
Weinbergschnecken 6/12 Stk.	12.–	19.–
Holzbrettchen mit Pinot-Wurst (von Perroud)		15.–

Fondues

(Käse von Sterchi • Fleisch von Perroud)

Neuenburger Käsefondue (200 g) 27.– (250 g) 30.–

Fondue-Menu mit Tronkenfleisch und Käsefondue 38.–

Fondue bourguignonne	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	47.– * 9.50
Fondue chinoise	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	47.– * 9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	47.– * 9.50

* Alle Fleischfondues werden mit
einem gemischten Salat, feinen Pommes,
Saucen und Beilagen serviert

* Serviert von 11h45 à 13h00
und 18h45 à 20h30

Label „Hausgemacht“

Die auf dieser Speisekarte angebotenen Produkte werden vor Ort
aus rohen und traditionellen Produkten gemäß den Kriterien des
Homemade-Labels hergestellt, mit Ausnahme jene mit einem roten
Punkt gekennzeichneten (●).



Speisen aus der Brasserie

Schweins - Cordon bleu (von Perroud) Trockenfleisch, Gruyère des Ponts, Tagesgemüse und cremiger Risotto	36.–
Pouletbrust gebraten (in niedriger Temperatur) Pilzsauce, Tagesgemüse cremiger Risotto	34.–
Kutteln nach Neuenburger Art serviert in der Kokotte	30.–
Lokale Lammhaxen-Confit mit Honig und Gartenrosmarin Cannellini-Bohnen mit Tomaten und Karotten	44.–
Das echte marmorierte Rindersteak mit Pfeffer Sauce feinen Pommes und grüner Salat	36.–
Lachsforellenfilet, braune Butter market vegetables and creamy risotto	34.–
Frische gefüllte Pasta mit Pilzen und Morcheln (von Made in Italy)	35.–
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat	29.–
Käsekuchen	22.–
3-stöckiger Käsekuchen mit Schinken, Käse und Ei	28.–
Rindstartar serviert mit Toasts und Butter	(150 g) 31.– (220 g) 38.–
Miesmuscheln von Bouchot „AOP“ marinière (mit Weisswein) feinen Pommes poulette (mit Weisswein und Rahm)	29.– 30.–

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Rindssteak feinen Pommes und Tagesgemüse	18.–
Cremiger Risotto ½ Portion	14.–

An unsere liebe Kundschaft:
Jede gewünschte Änderung an den Speisen
kann zu zusätzlichen Kosten führen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis

Brot und Feingebäck:
Brot von Schmidt
Feingebäck von Schmidt und La Compagnie des desserts

Alle Eier, die in der Brasserie serviert werden, stammen von Freilandhühnern

