

Nos Entrées

| | Entrées | Plats |
|---|---------|-------|
| Salade verte | 6.00 | |
| Salade de crudités de saison | 8.00 | 16.00 |
| Salade de notre Région | 16.00 | 31.00 |
| <i>Filet de Bondelle fumée du lac de Neuchâtel de notre pêcheur Claude Delley</i> | | |
| Salade Nordique aux agrumes | 17.00 | 32.00 |
| <i>Filet de Saumon écossais mariné façon gravlax</i> | | |
| Carpaccio de Bœuf avec copeaux de Parmesan & huile de Truffe | 16.00 | 28.00 |
| Salade de Chèvre chaud | 15.00 | 25.00 |
| <i>Crottin de chèvre en aumônière, noix, miel, pommes sur petite salade</i> | | |

Saveurs de la Terre

| | | |
|---|--|-------|
| Filet de Bœuf (200gr) | | 42.00 |
| Entrecôte de Bœuf (220gr) | | 36.00 |
| Entrecôte Parisienne (250gr) | | 30.00 |
| Rumsteak de Cheval (220gr) | | 28.00 |
| Roastbeef (180gr) | | 28.00 |
| <i>Réalisé à base d'entrecôte marinée et cuite en cuisson basse température « 12 heures »</i> | | |

Saveurs de la Mer

| | | |
|---|-------------------|-------|
| Homard Canadien sur lit de linguine, nappées à la bisque (500gr) | | 45.00 |
| Homard Breton sur lit de linguine, nappées à la bisque (s/réservation) | « cours du jour » | |
| Notre Soupe de Poissons façon Bouillabaisse | | 39.00 |
| <i>Réalisée sur la base de la vraie recette et servie avec du bar, rouget, crevettes et pain toasté</i> | | |
| Filets de Rouget sautés à l'huile d'olive vierge | | 36.00 |
| Filets de Perches façon meunière | | 34.00 |
| Filets de Bar sautés à l'huile d'olive vierge | | 32.00 |

Nos Risottos & Linguine (sans gluten sur demande)

| | | |
|--|--|-------|
| Risotto aux Morilles  | | 32.00 |
| Risotto au Homard | | 30.00 |
| <i>Réalisé avec la bisque de homard et ses morceaux</i> | | |
| Linguine aux Fruits de mer | | 26.00 |

Nos Suggestions Surf & Turf

Le Mariage Terre & Mer 59.00

Une Queue de Homard sur un filet de Bœuf liés par notre sauce Jura

Prés & Marées 39.00

Noix de St-Jacques & Risotto aux Morilles



Nos Tartares coupés au couteau (200gr)

Le Traditionnel « Le Jura » 28.00

A l'Italienne (copeaux de Parmesan, Basilique, Huile d'Olive & huile de Truffe) 30.00

Duo de Saumon aux agrumes 30.00

Tartare de Saumon écossais mariné façon gravlax et frais

Notre Fondue Chinoise (en morceaux et à discrétion) 35.00

Boeuf, Cheval ou mixte (min 2 pers.)

Servie avec une petite salade en entrée

Mayonnaises : Curry, à l'Ail & Cocktail

Accompagnements : Caprons, Cornichons

Pour les Enfants

Mini Steak Frites Maison 15.00

Mini Perches fraîches meunière 18.00

Accompagnements à choix :

Frites Maison, Linguine, Pommes de terre sautées, Risotto nature & petits Légumes du marché

Sauces à choix :

Café de Paris, à l'Echalote, Jura, aux Morilles, Beurre Blanc

Pour terminer en douceur

Moelleux au chocolat avec boule de glace vanille 12.00

Crème brûlée 10.00

Café Gourmand 9.00