

LES DESSERTS

Fromages de la région et marmelade maison.....	8.00
Moelleux au chocolat noir.....	12.00
✓ Flan coco au citron vert et compote de mangues.....	12.00
Parfait glacé au Marc d'Hauterive.....	12.00
Café gourmand.....	14.50
Dessert du jour.....	8.50

 le silex
Resto | Bistro


NEUCHÂTEL
VINS • TERROIR

 le silex
Resto | Bistro



ENTRÉES, SALADES & CO

Salade verte.....	7.00
Salade composée.....	8.50
✓ Minestrone de betterave à l'aneth.....	15.50
Tartare de saumon au sésame, avocat et pomelo.....	16.00
<small>SERVI EN PLAT PRINCIPAL</small>	29.00
Tartare de bœuf à la truffe et copeaux de Gruyère AOP.....	17.00
<small>SERVI EN PLAT PRINCIPAL</small>	32.00
Mi-cuit de foie gras de canard maison, brioche aux fruits.....	23.00
3 huîtres Fine de Claire et ses garnitures.....	18.00

PASTA, VEGAN & CO

Pâtes aux truffes et scamorza fumée.....	29.50
Risotto aux St.-Jacques et gambas bio.....	34.50
✓ Mijoté de haricots multicolores aux bolets et champignons.....	28.50

POUR LES ENFANTS

Nuggets de poulet et frites.....	9.00
Poissons panés et frites.....	9.00

Dans la mesure du possible, nous cuisinons volontiers une petite assiette pour vos enfants. N'hésitez pas à nous solliciter!

POISSONS & CO

Filets de perches meunière (origine Suisse).....	42.00
<small>Avec une salade composée, garniture à choix et sauce tartare maison</small>	
Poisson du jour, selon arrivage.....	de 34.00 à 49.00
Moules de bouchot de la baie du Mont-St.-Michel AOP.....	
<small>Servies en casserole avec des pommes frites</small>	
Moules marinières.....	25.00
Moules à la mode « Silex».....	27.00

LES VIANDES

Steak de bœuf Café de Paris.....	33.50
Filet de bœuf grillé.....	45.00
<small>Sauce au Pinot noir et échalotes confites</small>	
Filet mignon de porc aux morilles.....	37.00
Magret de canard des Landes aux agrumes.....	37.00



Les plats marqués d'un ✓ sont vegan, sans gluten et sans lactose

Allergies et intolérances:

Nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

Nous sommes à disposition pour vous renseigner et coordonner avec la cuisine la préparation de votre repas en fonction de vos restrictions!

Origine de viandes: boeuf, porc, poulet: CH, canard: F

Origine des poissons: perche Loë: CH, saumon: NOR, moules, huîtres: F, gambas: VIET, St.-Jacques: USA

Prix en francs suisses (CHF) - TVA 7.7% incl.