

### MENU BHV BISTROT

(1 entrée 64.-) (2 entrées 78.-) (3 entrées 92.-)

#### MISE EN BOUCHE

\*\*\*

#### ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS

Crème de petit pois, jambon de Serrano et tuile de Parmesan

ou

#### FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

Servi sur toasts, crème au Chasselas et œuf de caille

ou

#### SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE

Mayonnaise de wasabi, crème acidulée

\*\*\*

#### SOURIS DE COCHON THURGOVIEN AU THYM ET ROMARIN

La Purée de la BHV et fine ratatouille

ou

#### BALLOTTINE DE VOLAILLE AUX LANGOUSTINES

La Purée de la BHV, légumes glacés et jus de cuisson corsé

ou

#### FILETS DE PERCHE, SAUCE AU VIN JAUNE DU JURA

Pommes frites fraîches et légumes de saison

\*\*\*

#### FROMAGES ou TARTINE DE TÊTE DE MOINE

\*\*\*

DESSERT au choix à la carte ou café gourmand + 3,9 chf

### MENU BHV ÉPICURIEN

(1 entrée 78.-) (2 entrées 92.-) (3 entrées 106.-)

#### MISE EN BOUCHE

\*\*\*

#### FOIE GRAS DE CANARD

Au torchon, chutney de fruits, coulis de mangue, brioche maison

ou

#### TARTARE DE THON & AVOCATS

Sauce vierge et crème acidulée

ou

#### RAVIOLES à la fine farce de truffes

\*\*\*

#### FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE BHV

Pommes frites fraîches et légumes de saison

ou

#### SUPRÊME DE POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES

La Purée de la BHV et carottes fanes glacées

ou

#### TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA

Tagliatelles au sésame et salicornes au beurre

\*\*\*

#### PLATEAU DE FROMAGES ou TARTINE TÊTE DE MOINE

\*\*\*

DESSERT au choix à la carte ou café gourmand + 3,9 chf



La Carte

## Brasserie Hôtel de Ville



### SOLUTION POUR VOS CADEAUX : Bons Cadeaux, Bouteilles

10% de remise sur vos bons cadeaux  
commandés lors du repas  
à utiliser dès le lendemain.

### MENU ENFANT

18.-  
HACHÉ DE BŒUF  
ET POMMES FRITES FRAÎCHES  
ou  
TAGLIATELLES CARBONARA  
\*\*\*  
COUPE DE GLACE 2 BOULES  
ASSIETTE SEULE 15.-

### LES DESSERTS ET FROMAGES

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS  | 16.-                                  |
| OMELETTE NORVÉGIENNE MAISON flambée en salle à la fine de Cognac                                      | 14.-                                  |
| LA TRADITIONNELLE TARTE TATIN glace vanille et caramel au beurre salé                                 | 14.-                                  |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT glace vanille et crème chantilly   | 13.-                                  |
| PARIS-BRËST mousse légère praliné, caramel au beurre salé et noisettes grillées                       | 14.-                                  |
| CRÈME BRÛLÉE à la cassonade et vanille bourbon  | Nature 10.- Flambée à l'absinthe 12.- |
| TARTE GANACHE CHOCOLAT ET FRAMBOISE DE NOTRE PÂTISSIÈRE CAMILLE glace fleur de lait                   | 12.-                                  |
| TARTE CITRON MERINGUÉE, zeste de citron vert et meringue croquante                                    | 12.-                                  |
| PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE  | 12.-                                  |
| CARPACCIO D'ANANAS crumble et glace vanille   | 12.-                                  |
| TARTELETTE AUX FRAISES ET GLACE VANILLE   | 13.-                                  |
| PROFITEROLES à la glace vanille, chocolat noir pâtissier et crème chantilly                           | 14.-                                  |
| TIRAMISU DE NOTRE PÂTISSIÈRE CAMILLE arrosé de café en salle  | 14.-                                  |
| BABA AU RHUM ET SA BOUTEILLE DE RHUM  | 14.-                                  |
| CAFÉ GOURMAND café, thé ou infusion compris   | 15.-                                  |
| GLACES: Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Fraise, Marron, Noisette, Caramel, Fleur de lait, Absinthe | 3.8                                   |
| SORBETS: Framboise, Citron, Abricot, Poire  | Supplément Chantilly 3.- 3.8          |
| COUPES SORBETS ET ALCOOL: Abricotine - Willamaine - Framboise - Citron/Vodka - Café/Baileys           | 13.-                                  |

## CÔTÉ FRAÎCHEUR

|  | ENTRÉE | PLAT |
|--|--------|------|
| <b>SALADE VERTE DU MARCHÉ</b>                                  | 8.-    |      |
| <b>SALADE BRASSERIE</b><br>Œuf mollet, lardons, croûtons       | 15.-   | 26.- |
| <b>FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS</b>                                | 17.    |      |
| Servi sur toasts, crème au Chasselas et œuf de caille          |        |      |
| <b>VELOUTÉ DE PETITS POIS ET CRÈME MONTÉE</b><br>Noix de cajou | 14.-   |      |

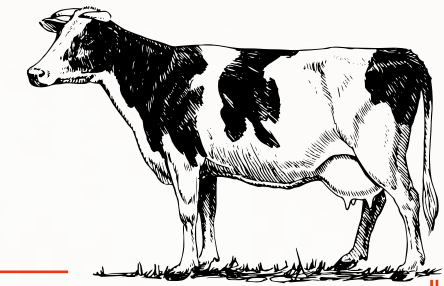
## PLAISIRS DE BRASSERIE

|   |
|---|
| <b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b><br>Demi-douzaine 13.- Douzaine 22.- |
| <b>OS À MOELLE À LA CROQUE AU SEL</b><br>18.50                    |
| <b>FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE XL</b><br>24.-                         |
| <b>PLANCHE DE JAMBON DE SERRANO</b><br>Demi 16.- Grande 28.-      |
| <b>PLANCHE SERRANO ET FROMAGES</b><br>Demi 18.- Grande 29.-       |

## NOS EMBLÉMATIQUES

### ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Beurre café de Paris  
Servi sur plat, pommes frites fraîches et légumes de saison  
Salade verte servie en entrée  
48.-



### SUPRÊME DE POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES

La Purée de la BHV et carottes fanes glacés  
43.-

## LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

|   | ENTRÉE |
|---|--------|
| <b>FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON</b> , chutney aux fruits, coulis de mangue, brioche à la truffe | 23.-   |
| <b>ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES</b> , figues rôties, brioche à la truffe                        | 23.-   |
| <b>ŒUF CROUSTILLANT</b> , crème de petit pois, tuile de parmesan, jambon de Serrano               | 18.-   |
| <b>CARPACCIO DE BŒUF WAGYU</b> , parmesan et huile d'olive aromatisée de truffe blanche d'Alba    | 19.5   |
| <b>CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU SUISSE</b> , vinaigrette à la framboise, salade fenouil et figue   | 19.-   |
| <b>SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE</b> , mayonnaise de wasabi, crème acidulée                       | 18.-   |
| <b>TARTARE DE THON &amp; AVOCATS</b> , crème fraîche acidulée et sauce vierge                     | 24.-   |



## UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

|   |      |
|---|------|
| <b>FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV</b><br>Servi sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & petite salade verte servie en entrée<br>Façon Rossini supplément de 10.-CHF: Escalope de foie gras poêlée et truffes noires | 58.- |
| <b>TATAKI DE BŒUF FAÇON YAKITORI</b><br>Pâtes fraîches aux graines de sésame et salade croquante au gingembre   | 38.- |
| <b>SOURIS DE COCHON DE THURGOVIE CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES</b><br>La Purée de la BHV et fine ratatouille   | 36.- |
| <b>BALLOTTINE DE VOLAILLE CROUSTILLANTE AUX LANGOUSTINES</b><br>La Purée de la BHV, légumes de saison, jus de cuisson corsé   | 37.- |
| <b>ÉMINCÉ DE CŒUR DE RIS DE VEAU ET ROGNONS</b><br>Gratin de pommes de terre à la truffe, carottes fanes glacées  | 38.- |
| <b>BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ</b><br>Fumé sous cloche, mayonnaise noire à la truffe, pommes frites fraîches et salade verte en accompagnement   | 38.- |
| <b>TARTARE DE BŒUF SUISSE ET POMMES FRITES FRAÎCHES</b><br>Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts Version truffes noires +7.-  | 37.- |
| <b>SAUCISSON NEUCHÂTELOIS FUMÉ SOUS CLOCHE</b> (Cloche en Bronze par la Fonderie Blondeau)<br>Sauce à l'Absinthe, gratin de pommes de terre à la truffe Suisse et lard grillé   | 35.- |

## DE MER ET D'EAU DOUCE



**NOS EMBLÉMATIQUES FILETS DE PERCHE AU VIN JAUNE** 37.-  
Pommes frites fraîches et légumes de saison

**DUO SAUMON ET FOIE GRAS POÊLÉ** 39.-  
Purée de pommes de terre au sel fumé et fine ratatouille

**TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA** 38.-  
Pâtes fraîches aux graines de sésame et salicornes au beurre

## PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

|  | ENTRÉE | PLAT |
|--|--------|------|
| <b>TAGLIATELLES AUX SOT-L'Y-LAISSÉS DE POULET ET MORILLES</b>                                      | 23.-   | 33.- |
| <b>RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS</b><br><b>TRANCHES DE MAGRET DE CANARD RÔTI AU SOJA ET MIEL</b> |        | 33.- |
| <b>RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES</b><br>Tuile de parmesan, crème acidulée                    | 17.5   | 29.- |
| <b>COMPOSITION VÉGÉTARIENNE DU CHEF</b><br>Légumes de saison, purée de pommes de terre au sel fumé |        | 28.- |

## LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES • TAGLIATELLES FRAÎCHES
- MESCLUN DE SALADE • PURÉE DE LA BHV
- COCOTTE DE LÉGUMES • GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE
- SAUCES CHAUDES :** • BEURRE CAFÉ DE PARIS • SAUCE AU VIN JAUNE
- MARSALA • MORILLES À LA CRÈME 12.-CHF
- SAUCES FROIDES :** • BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL • SAUCE BURGER
- 5.- PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE



Une équipe dévouée, composée de 14 personnes tous à 100%. Dont 8 personnes diplômées d'école hôtelière

Nous vous accueillons tous les jours de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00. Dimanche fermé.

Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts

Prix nets en TTC – Service compris