

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

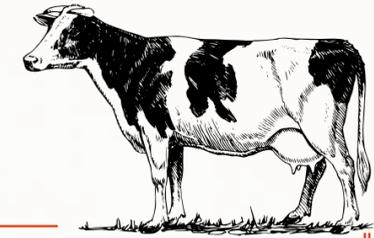
PLAISIRS DE BRASSERIE

ESCARGOTS DE BOURGOGNE Demi-douzaine 13.- Douzaine 22.-
OS À MOELLE À LA CROQUE AU SEL 18.50
FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE XL 24.-
PLANCHE DE JAMBON DE SERRANO Demi 16.- Grande 28.-
PLANCHE SERRANO ET FROMAGES 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
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON , chutney aux fruits, coulis de mangue, brioche à la truffe	23.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES , figues rôties, brioche à la truffe	23.-
ŒUF CROUSTILLANT , crème de petit pois, tuile de parmesan, jambon de Serrano	18.-
CARPACCIO DE BŒUF WAGYU , parmesan et huile d'olive aromatisée de truffe blanche d'Alba	19.5
CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU SUISSE , vinaigrette à la framboise, salade fenouil et figue	19.-
SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE , mayonnaise de wasabi, crème acidulée	18.-
TARTARE DE THON & AVOCATS , crème fraîche acidulée et sauce vierge	24.-



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

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

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

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 11 h 30 à 14 h 00 et 18 h 30 à 22 h 00. 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