

MENU BHV BISTROT

(1 entrée 63.-) (2 entrées 78.-) (3 entrées 92.-)

MISE EN BOUCHE

ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS

Crème de petit pois et jambon Serrano

ou

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET MORILLES

Œuf de caille, julienne de Serrano, toasts

ou

SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE

Mayonnaise de wasabi, crème acidulée, brioche maison

POITRINE DE PORC CARAMÉLISÉE

Pommes de terre grenailles rôties, mini légumes glacés

ou

BALLOTTINE DE VOLAILLE CROUSTILLANTE AUX MORILLES

La Purée de la BHV, légumes de saison, jus de cuisson corsé

ou

FILETS DE PERCHE, SAUCE AU VIN JAUNE DU JURA

Pommes frites fraîches et légumes de saison

PLATEAU DE FROMAGES ou TARTINE DE TÊTE DE MOINE

DESSERT au choix à la carte ou café gourmand + 3,7 chf

MENU BHV ÉPICURIEN

(1 entrée 76.-) (2 entrées 92.-) (3 entrées 105.-)

MISE EN BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD

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

ou

CARPACCIO DE THON

Soja, gingembre, perles de yuzu, grenades

ou

RAVIOLES à la fine farce de truffes blanches

FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE BHV

Pommes frites fraîches et légumes de saison

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

Purée de pommes de terre, carottes fanes

ou

TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA

Légumes de saison et salicornes au beurre

PLATEAU DE FROMAGES ou TARTINE TÊTE DE MOINE

DESSERT au choix à la carte ou café gourmand + 3,7 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	13.-
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 PÂTISSÈRE CAMILLE, glace fleur de lait	12.-
TARTE CITRON MERINGUÉE, zeste de citron vert et meringue croquante	11.-
PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE	11.-
CARPACCIO D'ANANAS crumble et glace vanille	11.-
PROFITEROLES à la glace vanille, chocolat noir pâtissier et crème chantilly	13.-
TIRAMISU DE NOTRE PÂTISSÈRE arrosé de café en salle	13.-
MILLEFEUILLE VANILLE DE NOTRE PÂTISSÈRE CAMILLE	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 - Williamine - Framboise - Citron/Vodka - Café/Baileys	13.-

CÔTÉ FRAÎCHEUR

	ENTRÉE	PLAT
SALADE VERTE DU MARCHÉ	9.-	
SALADE BRASSERIE Œuf mollet, lardons, croûtons	15.-	23.-
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Chèvre chaud pané, salade croquante aux fruits	16.-	29.-
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS Œuf de caille, julienne de Serrano, toasts	18.-	
VELOUTÉ DE PETITS POIS ET CRÈME MONTÉE Noix de cajou	14.-	

PLAISIRS DE BRASSERIE

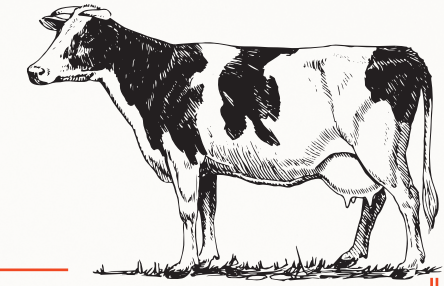
HUÎTRES Demi-douzaine 19.- Douzaine 34.-
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Demi-douzaine 13.- Douzaine 22.-
OS À MOELLE À LA CROQUE AU SEL 18.50
FLAMMENKÜCHE ALSACIENNE XL 24.-
PLANCHE DE JAMBON DE SERRANO Demi 16.- Grande 28.-
SOUPE À L'OIGNON SOLIDE 15.-

NOS EMBLÉMATIQUES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Beurre café de Paris
Servie sur plat, pommes frites fraîches
Petite salade verte servie en entrée

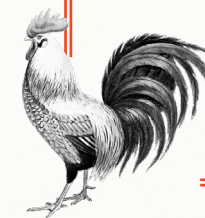
46.-



SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

La Purée de la BHV et carottes fanes

43.-



LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

	ENTRÉE
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON , chutney aux fruits, coulis à la mangue, brioche truffée	22.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES , poire caramélisée, brioche maison	23.-
CARPACCIO DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE , parmesan et roquette	19,5
ŒUF PARFAIT DE LA FERME , crème de petit pois, jambon de Serrano	17.-
SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE , mayonnaise de wasabi, crème acidulée, brioche maison	18.-
CARPACCIO DE THON , soja, gingembre, perles de yuzu et grenades	21.-
TARTARE DE THON ET GUACAMOLE D'AVOCAT , crème fraîche acidulée et sauce vierge	21.-



DE MER ET D'EAU DOUCE



NOS EMBLÉMATIQUES FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE 35.-

Pommes frites fraîches et légumes de saison

TRUITE SAUMONÉE EN ÉCAILLE DE POMMES DE TERRE 36.-

Crème de vin blanc parfumée à l'absinthe, composition de légumes

TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA 38.-

Légumes de saison et salicornes au beurre

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS ✓

	ENTRÉE	PLAT
TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SOT-L'Y-LAISSES ET MORILLES	22.-	32.-
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES BLANCHES ✓ 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	56.-
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE AU BARBECUE KAMADO (MINIMUM 2 PERS) Avec notre véritable beurre café de Paris, légumes grillés, pommes frites fraîches	51.-
POITRINE DE PORC CARAMÉLISÉE Pommes de terre grenailles rôties, mini légumes glacés	35.-
BALLOTTINE DE VOLAILLE CROUSTILLANTE AUX MORILLES 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.-
SOURIS D'AGNEAU RÔTIE AU THYM ET ROMARIN Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, légumes grillés de saison	39.-
BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ Fumé sous cloche, 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.-	34.-
ASSIETTE RÉGIONALE FUMÉE SOUS CLOCHE SAUCISSON NEUCHÂTELOIS À L'ABSINTHE Gratin de pommes de terre à la truffe Suisse et lard grillé	37.-

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