FLEUR DE LIS le bistro

CARTE DES METS

1 CHF pour le climat

TERROIR NEUCHÂTEL VINS regio•garantie

ENTRÉES

Salade verte et vinaigrette maison	6.00
Crème de topinambour aux éclats de noisettes torréfiées	15.00
Tartare de boeuf de la Fleur-de-Lis	18.00 / 35.00
Foie gras poêlé, variation de panais et figues pochées au vin rouge	23.00
Noix de St-Jacques grillées, purée de patate douce, salade d'agrumes et écume safranée	19.00

PLATS

Joue de boeuf braisée, polenta grillée et salsifis à la livèche	26.00
Côte de boeuf rassie deux semaines, beurre à l'ail, pommes de terre éventail au romarin et carottes nouvelles	Voir ardoise
Filets d'églefin vapeur, espuma à l'ail et risotto à l'encre de seiche	36.00
Chou-fleur grillé à la libanaise, lentilles, tahin, coriandre et grenades	24.00
LE BIG FAT (qui pique) steak de boeuf, pulled pork, cheddar, lard, oignons caramélisés et grosses pommes de terre	27.00
LE SUBTILE bun au charbon végétal, steak de boeuf, mayonnaise au miel, échalotes confites, taleggio et pickles de radis roses	27.00
Fondue aux fromages, mélange de la Fleur-de-Lis (min 2 pers.)	24.00
..... et morilles (min 2 pers.)	29.00

DESSERTS

Crème brûlée au sirop d'érable	10.00
Mi-cuit au chocolat de la Fleur-de-Lis (sans gluten)	12.00
Salade d'agrumes et kumquats confits, mousse chocolat blanc et petits pois, crumble de noix de pécan	14.00
Café gourmand	15.00

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères su label "Fait Maison".
https://labelfaitmaison.ch/

FAIT MAISON

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner en cas d'allergies ou intolérances.

Provenances des viandes et poissons : Boeuf/ porc : CH, Foie gras : France
Eglefin: Atlantique Nord-Est

Réservation conseillée au +41 32 930 09 90 ou info@fleur-de-lis.ch

PRIX TTC

Vegan