

LA CHARRUE

Rotisserie | Vilars

Agneau : Ecosse / Nouvelle-Zélande
Bœuf : Suisse / Europe / Paraguay
Cheval : Islande / Argentine
Canard : France
Poisson : France / Neederland
Pain : Boulangerie Stücker, Dombresson



Les mets proposés sur cette carte à l'exception des * sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon le critère du label (Fait Maison) établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

032 852 08 52
Route de la Côtière 14
2063 Vilars



SAISON D’HIVER - LA CHARRUE

LES ENTRÉES

Planchette des Amis	16 chf
Terrine de foie gras mi-cuit maison chutney de Rhubarbe et toasts grillés	21 chf
Oeuf cocotte à la bourguignonne	13 chf
Carpaccio de Saint-Jacques vinaigrette aux agrumes, graines de grenades	17 chf
Salade croquante et malakoff	14 chf
L’os à moelle gratinée	14 chf
Potage du moment	12 chf
Salade mêlée petite ou grande	8 chf / 12 chf

LES VIANDES

Souris d’agneau confite aux 4 épices pommes mousseline maison	36 chf
Fricassée de poulet bio de la ferme aux cerfs aux morilles et vin jaune, tagliatelles	38 chf
Magret de canard sur le grill sauce au miel du Val-de-Ruz 300gr	42 chf
Côte de porc rustique sauce au choix	36 chf

LES VIANDES - SPÉCIALITÉ DE LA CHARRUE

L’entrecôte de bœuf Charrue : 250gr, beurre aux morilles, servie sur poêlon	43 chf
Beurre recette à Joel	41 chf
Supplément de 100gr	8 chf
Chateaubriand pour deux personnes 500gr, par personne	48 chf
Filet de bœuf, 200gr	45 chf
Entrecôte de bœuf, 200gr	39 chf
Steak de bœuf, 200gr / 300gr	30 chf / 39 chf
Filet de cheval, 200gr	38 chf
Entrecôte de cheval, 200gr	37 chf
Steak de cheval, 200gr / 300gr	29 chf / 38 chf
Tartare de bœuf, marinade maison, toasts grillés, frites *, 200gr / 250gr	30 chf / 35 chf
Tartare de cheval, marinade maison, toasts grillés, frites *, 200gr / 250gr	27 chf / 32 chf

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison et frites * ou riz

SAUCES

Beurre café de Paris	1.50 chf
Sauce au poivre	3 chf
Sauce à l’échalote et vin rouge	5 chf
Sauce béarnaise	5 chf
Beurre aux morilles	9 chf
Sauce aux morilles	9 chf
Rossini : médaillon de foie gras et sauce périgourdine	9 chf

PÂTES

Pâtes * du moment, n’hésitez pas à nous demander 23 chf

LE POISSON

Filet de lotte pochée, sauce "Vin chaud", riz pilaf 41 chf

LES FONDUES (2 personnes minimum)

La fondue chinoise de bœuf ou cheval, 220gr	35 chf
Supplément de 100gr	8 chf
La fondue bourguignonne de bœuf 220gr	37 chf
Supplément de 100gr	10 chf
La fondue bourguignonne de cheval 220gr	36 chf
Supplément de 100gr	8 chf
La Fondue de La Charrue, viande de bœuf marinée aux épices et vin rouge, 220gr	39 chf
Supplément de 100gr	10 chf
Salade mêlée	6 chf

(Toutes nos fondues sont servies avec bouillon ou huile, sauces d’accompagnement *)

POUR LES ENFANTS

Tagliatelles, sauce tomate	10 chf
Cordon bleu de porc, frites *	15 chf
Steak de bœuf ou de cheval 150gr, beurre café de Paris, frites *	16 chf
Steak de bœuf, beurre café de Paris, frites * ou Cordon bleu de porc, frites *	
Boisson 3dl au choix,	
Boule de glace	19 chf

LE MENU CÔTIÈRE

Oeuf cocotte à la bourguignonne,	
Fricassée de poulet bio de la ferme aux cerfs aux morilles et vin jaune, tagliatelle	
Café gourmand	61 chf

LE MENU VILARS

Salade mêlée	
Le steak de bœuf ou de cheval à la cheminée, beurre café de Paris, légumes de saison et frites *	
La tarte du jour	36 chf

DESSERTS

Notre choix de desserts maison du moment	
Glaces artisanales	4 chf

Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.