

Cédric et son équipe sont heureux de vous accueillir au Manoir, nous vous souhaitons d'ores et déjà un bon appétit.

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

Si vous souhaitez être mis au courant de nos menus de la semaine ou de nos futures manifestations en primeurs, laissez votre numéro de téléphone à notre personnel de service et nous vous contacterons par SMS

Les brunchs jusqu'à 11h00

Petit brunch.....	12,00
(Fromage, assortiments de pains frais, bircher, un verre de jus d'orange 2dl)	
Grand brunch.....	21,00
(Fromage, viande séchée, assortiments de pains frais, bircher, œuf à la coque, jus d'orange 2dl)	

Petite restauration à toute heure

Sandwichs (jambon, salamis, fromage).....	5,50
Planche du baroudeur.....	18,00
(Spécialités de viandes séchées, fumées et fromages locaux)	
Croûte au fromage Montagnarde, salade verte.....	19,00

Nos propositions à la carte

Les entrées

Salade verte.....	6,00
Salade mêlée de saison.....	8,00
Salade de chèvre chaud.....	14,00
Tartare de bœuf au couteau, pain toast.....	16,00

Les suggestions du chef

Emincé de bœuf Stroganoff.....	34,00
Tartare de bœuf au couteau, pommes frites, pain toast.....	28,00
Filet mignon de porc aux morilles.....	32,00

Accompagnement à choix :
Pommes frites, rösti, riz ou pâtes
Toujours accompagnés de légumes de saison

Les suggestions de fromages

Croûte au fromage Montagnarde, salade verte.....	19,00
Fondue au fromage.....	21,00
Fondue à la tomate, accompagné de pommes de terre.....	23,00
Fondue aux morilles.....	25,00

Les pâtes

Tagliatelle Carbonara.....	22,00
Linguine aux légumes et crevettes.....	24,00

Accompagné d'une salade verte

Sur le grill

Steak de cheval 200gr, beurre Maison.....	32,00
Steak de bœuf Limousin 200gr, beurre Maison.....	34,00
Entrecôte de cheval 200gr, beurre Maison.....	34,00
Entrecôte de bœuf Limousin 200gr.....	42,00
Aux trois beurres (truffes, morilles, maison)	
Filet de bœuf Limousin 200gr.....	45,00
Aux trois beurres (truffes, morilles, maison)	

Servi avec des pommes frites
Toujours accompagné de légumes de saison ou d'une salade verte

Nos röstis

Rösti végétarien (légumes de saison, oignons).....	20,00
Rösti Bernois (lard, oignons, œuf au plat).....	22,00
Rösti paysan (Lard, oignons, fromage à raclette).....	22,00
Rösti Neuchâtelois (Saucisson Neuchâtelois, oignons, Bleuchâtel).....	24,00
Rösti Jurassien (Saucisse d'Ajoie, oignons, tête de Moine).....	24,00

Accompagné d'une salade verte

Filet de truite de chez Choulat à Courtemaîche

Filet de truite meunière 2 pièces, sauce Tartare.....	28,00
Filet de truite au beurre blanc, 2 pièces.....	32,00

Accompagnement à choix :
Pommes frites, riz, pâtes ou pommes nature
Toujours accompagné d'une salade verte ou de légumes de saison

Nos desserts Maison

Boule de glace.....	2,50
Fondant au chocolat Torino, glace vanille..... Sera servi dans 10 minutes.....	9,00
Fondant au chocolat Ragusa, glace chocolat.....Sera servi dans 10 minutes.....	9,00
Crème brûlée fruits de la passion.....	9,00
Café glacé.....	9,00
Coupe Danemark.....	9,00
Salade de fruits.....	9,00
Café Gourmand.....	12,00
<i>Mini crème brûlée, mini fondant chocolat, mini salade de fruits</i>	
Assortiment de fromages du Pays.....	10,00
Divers sorbets arrosées selon notre carte de glaces.....	10,00

Supplément chantilly 1,00

Goûters et plaisirs à tout moment de la journée

Boule de glaces et sorbets.....	2,50
Tarte aux fruits de saison.....	4,50
Strudel aux pommes.....	6,00

Supplément chantilly 1,00

Carte enfants

Une boule de glace en dessert

Un sirop maison 2dl au choix

Filet de poulet pané.....	11,00
Tagliatelle Carbonara	11,00
Filet de truite meunière (une pièce).....	12,00
Steak de bœuf ou cheval 100gr.....	15,00

Accompagnement à choix :
Pommes frites, rösti, riz ou pâtes
Toujours accompagnés de légumes de saison
Ou d'une salade verte

