

COMPTOIR FRANC-MONTAGNARD

L'ÉVÉNEMENT QUI FAIT RAYONNER NOTRE RÉGION

CARTE DU RESTAURANT

| | |
|--|----------|
| Assiette du Terroir (Tête de Moine, Chaux d'Abel, Lard sec, Saucisse, jambon de campagne) | 17 frs.- |
| Truite fumée, marinée et sa rilette de Choulat, Salade | 23 frs.- |
| Pâté en crouste, Salade assortie | 16 frs.- |
| Langue de bœuf sauce câpres, Pommes nature | 24 frs.- |
| Tête de veau sauce ravigote, Pommes nature | 24 frs.- |
| Tripes Neuchâteloise, vinaigrette, Pommes nature | 24 frs.- |
| Roastbeef froid, sauce tartare, Pommes frites | 27 frs.- |
| Jambon de campagne, Pommes frites | 25 frs.- |
| Civet de cerf Grand-mère, garniture chasse | 30 frs.- |
| Wok végétarien | 25 frs.- |
| Portion de pommes frites | 8 frs.- |
| Nuggets, Pommes frites (enfants) | 12 frs.- |
| Sandwich jambon ou salami | 7 frs.- |
| Demandez le dessert du jour accompagné d'un café (Proposé par la boulangerie Parrat) | 8 frs.- |

COMPTOIR FRANC-MONTAGNARD

L'ÉVÉNEMENT QUI FAIT RAYONNER NOTRE RÉGION

MENU DU JOUR

Mercredi

Fondue à la tête de Moine (min. 2 pers) 24 frs.-

Jedi

Entrecôte de cheval aux champignons frais , frites 36 frs.-

Vendredi

Vol-au-vent maison, Salade 22 frs.-

Samedi

Moules marinières, pommes frite 22 frs.-

Dimanche

Brunch du comptoir des Franches-Montagnes 36 frs.-