



# *Carte des mets*

Speisekarte

# Nos propositions de saison

Unsere Saison-Vorschläge

## Entrées

Vorspeisen

*Gaspacho et feuilleté au jambon cru* ..... 10.00  
Gaspacho (kalte Tomatensuppe)

*Vitello tonnato servi avec frites et salade* ..... entrée 16.00  
Vitello tonnato (feine Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce und Kapern) *plat* 28.00

*Risotto aux tomates séchées et olives, copeaux de parmesan* ..... entrée 13.00  
Tomaten-Risotto mit getrockneten Oliven und Parmesansplitter *plat* 22.00

*Filet de brochet au vin blanc, riz et bananes frites* ..... entrée 13.00  
Hecht Filet mit Weissweinsauce, Reis und gebratene Bananen *plat* 22.00

## Plats

Hauptspeisen

*Assiette fitness, suprême de poulet et salade mêlée* ..... 22.00  
Fitness-Teller (Salate mit warmen Poulet-Suprême)

*Roastbeef, servi avec frites salade et sauce tartare* ..... 25.00  
Roastbeef, serviert mit Pommes-Frites Salat und Sauce Tartar

*Filet de palée du lac meunière, sauce citron* ..... 26.00  
Felchenfilet nach "Müllerin Art" an Zitronensauce\*

## Entrées - Salades

Vorspeisen - Salate

	Entrée	Plat
<i>Viande séchée de bœuf</i> .....	12.00	24.00
Trockenfleisch vom Rind		
<i>Salade verte</i> * .....	5.50	
Grüner Salat*		
<i>Salade composée</i> * .....	7.50	14.00
Gemischter Salat*		
<i>Tomme chaude du Val-de-Travers</i> .....		22.00
sur lit de salade composée*		
Gemischter Salat* mit warmem Weichkäse (Tomme) aus dem Val-de-Travers		

\* Toutes nos salades sont servies avec une onctueuse vinaigrette maison.

\* Unsere Salate werden mit einer hausgemachten, sämigen Salatsauce serviert.



## Plats de viande froide

Kalte Fleischsteller

*Assiette du terroir* .....24.00

Assortiment de charcuteries et fromages de la région  
Regionalteller (Diverse Aufschnitt- und Käsesorten aus der Region)

*Tartare de bœuf* .....30.00

Toast, beurre avec frites et garniture de salade  
Rinds-Tartar mit Toast und Butter, Pommes-Frites und Salat

*Tartare de bœuf « méditerranéen »* .....30.00

Olives, tomates séchées, estragon et herbes de Provence  
Südländischer Rinds-Tartar (Oliven, getrocknete Tomaten, Estragon und Gewürz aus der Province)

## Plats de viande chaude

Warme Fleischsteller

*Entrecôte de cheval\** ..... 180 gr.....29.00

et son beurre à l'ail  
Entrecôte vom Pferd mit seiner Knoblauchbutter

*Suprême de poulet au cacao, sauce « caramel fleur de sel » \** .....28.00

Cacao Poulet-Suprême mit caramel fleur de sel Sauce

\* Garnitures à choix : Frites, gratin dauphinois, riz ou pâtes

\* Zugaben nach Wunsch : Pommes-Frites, Gratin dauphinois, Reis oder Teigwaren

## Sur ardoise

Auf Speckstein

	200 gr.	250 gr.
<i>Pavé de bœuf sur ardoise</i> * .....	33.00	39.00
Rinds-Pavé (vom Rumsteck) auf Speckstein		

<i>Entrecôte de cheval sur ardoise</i> * .....	31.00	37.00
Entrecôte vom Pferd auf Speckstein		

Les ardoises sont servies avec 2 beurres maisons (Café de Paris et Ail), ainsi que 2 sauces maisons (tartare et poivre vert)

Speisen auf Specksteine servieren wir mit hausgemachter Butter (« Café de Paris » und Knoblauch), sowie 2 hausgemachten Saucen (Tartar und grüner Pfeffer)

\* Garnitures à choix : Frites, gratin dauphinois, riz ou pâtes

\* Zugaben nach Wunsch : Pommes-Frites, Gratin dauphinois, Reis oder Teigwaren



Provenances : Bœuf (Suisse, Brésil, Argentine) / Cheval (Argentine, Canada) / Porc (Suisse) / Poulet (Suisse, France, Brésil) / Veau (Suisse) / Gambas (Asie) / Agneau, chasse (Suisse, Autriche, NZ, France)

Herkunft : Rind (Schweiz, Brasilien, Argentinien) / Pferd (Argentinien, Kanada) / Schwein (Schweiz) / Poulet (Schweiz, Frankreich, Brasilien) / Kalbfleisch (Schweiz) / Gambas (Asien) / Lamm, Wild (Schweiz, Österreich, Neuseeland, Frankreich)

# Spécialités de l'Auberge

Spezialitäten

*Hamburger de L'Auberge* ..... 17.00

Servi avec frites et salade

Hamburger « L'Auberge », serviert mit Pommes-Frites und Salat

*Pavé de bœuf* ..... 180 gr..... 36.00

Sauce « Le Noiraigue » et copeaux de chocolat ou sauce « Caramel d'ail »  
ou « Beurre maison »

Rinds-Pavé (vom Rumsteck) mit Sauce « Le Noiraigue » oder  
Sauce « Knoblauch/Karamell » oder mit hausgemachter « Kräuterbutter »

Garnitures à choix : Frites, gratin dauphinois, riz ou pâtes  
Zugaben nach Wunsch : Pommes-Frites, Gratin dauphinois, Reis oder Teigwaren

**200 gr.      250 gr.**

*Fondue vigneronne* ..... 32.00 ..... 38.00

« Bœuf, cheval et poulet » - (minimum 2 pers.)

Servie avec frites et 4 sauces maison : curry, tartare, poivre vert et ail

Winzer-Fondue « Rind, Pferd und Poulet » – (Minimum 2 pers.)

Serviert mit Pommes-Frites und 4 hausgemachten Saucen:

Curry, Tartar, grüner Pfeffer und Knoblauch

*Supplément de viandes* ..... 100 gr..... 10.00

Mehrpreis für Fleisch – pro 100 gr.

*Fondue « Néraouis »* ..... 36.00 ..... 42.00

« Bœuf mariné à l'absinthe » - (minimum 2 pers.)

Servie avec frites et 4 sauces maison : curry, tartare, cocktail et ail

Winzer-Fondue Néraoui « im Absinth mariniertes Rindfleisch » – (Minimum 2 Personen)

Serviert mit Pommes-Frites und 4 hausgemachten Saucen:

Curry, Tartar, Cocktail und Knoblauch

*Supplément de viandes* ..... 100 gr..... 12.00

Mehrpreis für Fleisch – pro 100 gr.

## *Truite bio de la vieille Areuse*

Bio-Forellen aus der alten Areuse

*Truite meunière* \* .....32.00

Forelle meunière

*Truite à l'ail d'ours* \* .....32.00

Forelle mit Bärlauch

\* Toutes nos truites sont servies avec une saucière de beurre noisette.

\* Unsere Forellen werden mit separater Haselnuss-Butter serviert.

Garniture à choix : Frites, gratin dauphinois, riz ou pâtes  
Zugaben nach Wunsch : Pommes-Frites, Gratin dauphinois, Reis oder Teigwaren

Provenances : Nos truites proviennent de la pisciculture de Môtiers.  
Herkunft : Fischzucht in Môtiers.

## *Pâtes*

Teigwaren

*Linguine au saumon fumé, sauce citron* .....26.00

Linguine mit geräuchertem Lachs, Zitronen-Sauce

*Linguine aux gambas* .....28.00

Avec une sauce tomate délicatement relevée

Linguine mit Riesen-Crevetten, verfeinert mit einer delikaten Tomatensauce

## Mets aux fromages

Käse-Speisen

*Fondue au fromage* \* (avec ou sans ail/échalote).....20.00

Käse-Fondue (mit oder ohne Knoblauch/Schalotten)

*Fondue au fromage à l'ail d'ours* \* (minimum 2 pers.) .....22.00

Käse-Fondue mit Bärlauch (Minimum 2 Personen)

*Fondue au fromage et aux morilles* \* (minimum 2 pers.) .....29.00

Käse-Fondue mit Morcheln (Minimum 2 Personen)

\* Mélange moitié-moitié Raclette & Gruyère – 200 gr. / personne.

\* Halb/halb Raclette & Greyerzer-Käse – 200 gr. / Person.

*Croûte au fromage* .....19.00

Käseschnitte

avec 1 œuf / mit einem Ei.....1.00

avec jambon / mit Schinken .....2.00

## Assiettes pour enfants

Für unsere Kleinen

*Linguine, sauce tomate* .....11.00

Linguine mit Tomatensauce

*Jambon à l'os, frites et légumes* .....12.00

Beinschinken mit Pommes-Frites und Gemüse

*Petit steak de bœuf, frites et légumes* .....13.00

Kleines Rinds-Steak mit Pommes-Frites und Gemüse

*Suprême de volaille, frites et légumes* .....12.00

Geflügel-Suprême (Poulet-Brüstli) mit Pommes-Frites und Gemüse



## Menu « Trésors & Terroirs »

*Gaspacho et feuilleté au jambon cru*

ou

*Vitello tonnato servi avec salade*

Gaspacho (kalte Tomatensuppe)

oder

Vitello tonnato (feine Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce und Kapern)



*Truite meunière \**

ou

*Pavé de bœuf avec sauce \**

« Le Noiraigue » et copeaux de chocolat ou « Caramel d'ail » ou « Beurre maison »

Forelle « meunière »

oder

Rinds-Pavé (vom Rumsteck) mit Sauce « Le Noiraigue » oder  
« Knoblauch/Karamell-Sauce » oder mit « hausgemachter Butter »



*Sélection de fromages*

ou

*Dessert par Jacot Chocolatier*

Auserlesene Käsesorten

oder

Dessert von Jacot Chocolatier

Le menu complet (Menü komplett)

52.00

Avec une sélection de vins du moment (Mit auserlesenem Wein)

69.00

\* Garniture à choix : Frites, gratin dauphinois, riz ou pâtes

\* Zugaben nach Wunsch : Pommes-Frites, Gratin dauphinois, Reis oder Teigwaren

Pour vos événements ou occasions d'exceptions, L'Auberge de Noiraigue vous propose en exclusivité et en association avec la cave « Grillette® », notre menu spécial, uniquement sur réservation (de 7 à 14 personnes) :

*Für Ihre besonderen Anlässe bietet Ihnen L'Auberge de Noiraigue ein Exklusiv-Menü an, in Verbindung mit speziell-auserwählten Weinsorten der Kellerei « Grillette® ». Spezialmenü nur auf Reservation (für 7 – 14 Personen).*

## Menu « Signature »

### *Jambon façon « Pata Negra » en chiffonnade*

*Schinken nach « Pata Naegra » Art, in Lamellen*

« Les Chaux » VIOGNIER 2009

### *Risotto aux truffes et copeaux de parmesan*

*Safran-Risotto mit Trüffeln und gehobeltem Parmesan*

« Les Cloux » BLANC DE MERLOT 2009

### *Duo de coquilles St-Jacques en carpaccio et poêlée*

*Jakobsmuscheln im Duo als gebratenes Carpaccio*

« Les Roches » SAUVIGNON GRIS 2009

### *Pavé de bœuf et son beurre maison au curcuma*

*accompagné de pommes sautées et légumes*

*Pavé vom Rind mit seiner Hausbutter mit Kurkuma,  
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse*

« Les Chapelets » PINOT NOIR 2009

### *Sélection de fromages servis sur assiette*

*Auserlesene Käsesorten, Tellerservice*

« Les Palins » CABERNET FRANC 2009

### *Foie gras poêlé, sauce chocolat, poire pochée aux épices*

*et sa tuile de chutney à la mangue*

*Gebratene Gänseleber, Schokoladensauce mit einer gekochten,  
pikant gewürzten Birne*

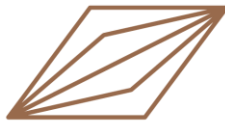
« Les Treilles » SYRAH 2009

Ce menu est proposé au prix de CHF 100.- par personne.  
A cela, il faut ajouter CHF 300.- pour le coffret composé de  
6 vins d'exception de la cave « Grillette® ».

*Dieses Menü wird zum Preis von CHF 100.- /Person angeboten.  
Zusätzlich CHF 300.- für ein Coffret mit 6 Flaschen speziell-auserwähltem Wein der Kellerei « Grillette® ».*



# JACOT CHOCOLATIER



A deux cents mètres d'ici, découvrez

« **Jacot & sa chocolaterie** »

Au cœur de **Noiraigue**, le nouvel espace de dégustation voué au chocolat sous toutes ses formes est ouvert à tous!

Besuchen Sie uns in unserem neu-eröffneten Degustations-Raum

« **Jacot & sa chocolaterie** »

im Herzen von Noiraigue  
(nur 200 Meter von hier entfernt)!

Entdecken Sie die köstliche Welt der Schokolade, in all ihren Formen, Farben und Aromen.

**Vous trouverez aussi nos produits à Fleurier et à Neuchâtel :**

Unsere Produkte werden auch in Fleurier und in Neuenburg angeboten:

A la P'tite Gâterie  
Grand'Rue 22  
2114 Fleurier

Boutique Neuchâtel  
Rue du Trésor 2  
2000 Neuchâtel



**Auberge** nom féminin (provençal « *aubergo* », de l'ancien français « *arberjer* », héberger) weibliches, französisches Hauptwort, (die Bezeichnung « *aubergo* » stammt aus der Provence und « *arberjer* » bedeutet in der alt-französischen Sprache « unterbringen »)

## *Notre philosophie – Unsere Philosophie*

*Dans un cadre rustique et avec des valeurs de simplicité, nous nous engageons à faire de « **L'Auberge de Noiraigue** » un endroit où il fait bon vivre.*

*Nous souhaitons créer un endroit soigné où l'on a du plaisir à s'y rendre, dans un cadre convivial et un esprit familial.*

*Nous souhaitons partager avec vous des moments chaleureux, autour d'un bon repas ou tout simplement d'un bon verre. Nous souhaitons que votre repos soit confortable.*

*Nous souhaitons que votre repas ait une véritable valeur ajoutée, qu'il soit préparé avec des produits frais et de saison, au plus proche possible du terroir.*

*Nous souhaitons continuellement nous améliorer et comptons véritablement sur vous pour échanger sur votre passage. Sentez-vous libre de nous communiquer vos remarques et vos suggestions, tout comme vos recommandations.*

*In einem rustikalen Rahmen mit einfachen, authentischen Werten verpflichten wir uns, hier in der « **Auberge de Noiraigue** » einen Ort zu schaffen wo man sich so richtig wohl fühlt.*

*Wir bemühen uns in einem behaglichen, familiären Umfeld eine gepflegte Atmosphäre aufrechtzuerhalten, die unseren Gästen Freude bietet.*

*Wir möchten mit Ihnen ungetrübte Momente verbringen, anlässlich eines guten Essens oder ganz einfach bei einem feinen Glas Wein. Wir möchten dass Sie sich bei uns erholen und respektieren Ihren Wunsch nach Gemütlichkeit.*

*Wir möchten dass Ihnen die Mahlzeiten bei uns schmecken und wir bemühen uns stets diese mit Sorgfalt und vorzugsweise mit frischen Saison- und Regionalprodukten herzustellen.*

*Wir möchten uns immer weiter verbessern. Anlässlich Ihres Besuchs können Sie dazu beitragen. Ihre Anregungen, Ihr Lob, aber auch Ihre Bemerkungen sind für uns wichtig.*

*Vous êtes **L'Auberge** !  
« **L'Auberge** », das sind Sie !*

