



Carte des mets

Speisekarte

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 terroir24.00

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

Tartare de bœuf30.00

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 fromage19.00

Käseschnitte

avec 1 œuf / mit einem Ei.....1.00

avec jambon / mit Schinken2.00

Assiettes pour enfants

Für unsere Kleinen

Linguine, sauce tomate11.00

Linguine mit Tomatensauce

Jambon à l'os, frites et légumes12.00

Beinschinken mit Pommes-Frites und Gemüse

Petit steak de bœuf, frites et légumes13.00

Kleines Rinds-Steak mit Pommes-Frites und Gemüse

Suprême de volaille, frites et légumes12.00

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

Menu « Trésors & Terroirs »

Salade d'endives au gorgonzola, noix et jambon cru

ou

Risotto au gorgonzola

Kürbis-Rahm-Suppe mit Kastanien

oder

Steinpilzrisotto



*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 Reservierung (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

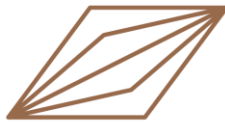
« Les Treilles » SYRAH 2009

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 Gâtérie
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 !*

