



O'terroirs  
BEAU-RIVAGE HOTEL

## • Parce que chaque terre raconte une histoire •

L'envie d'un retour aux sources s'est révélée à nous par l'incroyable diversité de produits de qualité que l'on trouve dans nos régions.

Nous y avons rencontré de véritables artisans, des passionnés du goût qui font exister le patrimoine suisse et vivre les terroirs.

De leurs créations, associées à des spécialités gastronomiques de nos voisins, nous avons voulu faire une cuisine authentique et conviviale, en mariant de grands classiques à des idées plus contemporaines.

Ce que nous vous proposons, c'est une cuisine transversale, faite d'accords entre tradition et renouveau afin de vous faire découvrir de nouvelles saveurs ou tout simplement retrouver celles oubliées. Et nous espérons bien, à la fin de votre repas, avoir éveillé en vous un petit goût de Madeleine... de Proust.

Cannelloni de chèvre frais de Lignièrès,  
biscuit moelleux aux zestes de citron vert, glace rafraîchissante à l'huile d'olive  
Cannelloni of local goat's cheese from Lignieres,  
lime scented biscuit and refreshing olive oil ice cream

Escalope de foie gras chaud, asperges vertes, citron confit, tomates et échalotes  
Pan-fried duck liver, green asparagus, tomatoes, shallots and lemon confit

Magret de canard déstructuré,  
petits artichauts violets et jambon de Vaumarcus en frivolité,  
jus corsé à l'oignon  
Mini artichokes filled with duck meat balls, and shavings of Vaumarcus cured ham, onion jus

Chariot de fromages sélectionnés par notre Maître Fromager  
Selection of Swiss and European cheese

Macarons aux fraises gariguettes, espuma de crème brûlée au wasabi  
Gariguettes strawberry macaron, wasabi flavoured crème brûlée foam



## O'Terroirs Limousine Service

Afin d'allier gastronomie et distinction, notre service limousine O'Terroirs vous transporte de votre domicile au Beau-Rivage Hotel et retour.  
(Sous réserve de disponibilité, disponible jusque 4 personnes ayant réservé le menu dégustation.  
Valable pour la ville de Neuchâtel et alentours)

Menu complet  
Full tasting menu  
130.00

Menu complet accompagné d'une sélection de vins  
Wine tasting menu  
165.00

Menu avec une entrée à choix, sans fromage  
Choice between two starters without cheese  
89.00



**Entrées froides**  
**Cold starters**

Cannelloni de chèvre frais de Lignières, biscuit moelleux aux zestes de citron vert,  
glace rafraîchissante à l'huile d'olive

**Cannelloni of local goat's cheese from Lignieres,  
lime scented biscuit and refreshing olive oil ice cream**  
28.-

Variation autour du chorizo (en carpaccio et espuma)  
poulpe, noix de Saint-Jacques et écrevisses en symphonie, petit mesclun de salade

**Chorizo prepared in different variations with squid, scallops and crayfish**  
34.-

Panna cotta d'asperges vertes,  
méli-mélo de jeunes légumes cuits-crus et écume de lait de la ferme de M. Sterchi

**Panna cotta of green asparagus, crunchy cooked and uncooked vegetables, farmhouse milk foam**  
26.-

Tartare de cœur de thon rouge, semoule et bouillon de couscous,  
gratton de foie gras des Landes poêlé « minute »

**Tuna fish tartar, semolina and couscous stock, pan-fried duck liver**  
30.-



**Entrées chaudes**  
**Warm starters**

Fricassée d'asperges vertes et morilles fraîches  
Fricassee of green asparagus and fresh morel mushroom  
34.-

Gaufre de pomme de terre, grenouilles de la maison Fidel au Locle en persillade,  
crèmeux de céleri-rave agrémenté de vinaigre de Xérès  
Potato waffle accompanied by Fidel au Locle frog's legs in garlic butter,  
creamy celeriac scented with Xeres vinegar  
35.-

Escalope de foie gras chaud, asperges vertes, citron confit, tomate et échalotes  
Pan-fried duck liver foie gras, green asparagus, tomato, shallots and lemon confit  
36.-



## Poissons Fish

Les filets de perche meunière, légumes du Seeland au beurre de persil et pommes vapeur  
Filets of perch Meunière, selection of spring vegetables and steamed potatoes, parsley butter  
43.-

Pavé de bar de ligne, asperges vertes,  
fèves et morilles, pomme purée à l'huile de citron  
Fillet of sea bass, garnished with green asparagus,  
broad bean and morel mushrooms, lemon scented potato puree  
64.-

Aiguillettes de Saint-Pierre sur un lit de tomates concassées aigre-doux,  
taglioni maison, asperges vertes en tempura  
Aiguillette cut of John Dory on a bed of sweet and sour tomatoes,  
home-made taglioni and tempura of green asparagus  
52.-

Truite de nos lacs cuisinée comme un pot-au-feu,  
velouté à l'Absinthe du Val-de-Travers et céleri  
Trout from our lakes cooked like a pot-au-feu,  
Val-de-Travers celeriac essence veloute  
48.-



## Viandes Meat

Magret de canard déstructuré, petits artichauts violets et jambon de Vaumarcus en frivolité,  
jus corsé à l'oignon  
Mini artichokes filled with duck meat balls and shavings of Vaumarcus cured ham,  
onion jus  
56.-

Côte et noisette d'agneau du pays,  
poivrons et tomates à la coriandre façon ratatouille, pistou de menthe fraîche  
Swiss lamb noisette and cutlet,  
ratatouille style of tomatoes with coriander and mix pepper, fresh mint pesto  
58.-

Cœur de filet de bœuf en croûte d'anchois,  
mille-feuille de pommes de terre et légumes printaniers  
Fillet of beef topped with an anchovy butter crust, potato millefeuille and selection of spring  
vegetables  
62.-

Fricassée de ris de veau au sarrasin, asperges vertes et morilles  
Fricasse of calf's sweetbreads dusted with buckwheat flour, green asparagus and morels  
48.-



**Le coin des po(po)tes**  
**Our Chef 's traditional**  
**reciepes**

Assiette de jambon cru millésime de Vaumarcus, 12 mois d'affinage  
Médaille d'or lors du Concours suisse des produits du terroir 2009-2010

Cured ham from Vaumarcus 12 months minimum of age

Winner of a Swiss gold medal for 2009-2010

54.-

Velouté d'asperges vertes, nuage d'herbes

Home-made cream of asparagus soup

16.-

Queue de bœuf croustillante, mesclun de salade, vinaigrette au jus de viande

Crispy Oxtail galette accompanied by seasonal salad, beef jus salad dressing

24.-

Pied de cochon pané, sauce aigre-douce, cube à cube de pommes de terre

Pan-fried bread crumbed pig trotter, served with a potato cube, sweet and sour sauce

34.-

Provenance des viandes et poissons: Ecosse, France, Irlande, Suisse, Pologne, Espagne, Autriche, Nouvelle-Zélande et Canada.

Les mets de notre carte étant soumis aux variations d'approvisionnement du marché,  
il se peut par conséquent que ceux-ci puissent nous faire défaut.



**Fromages et desserts**  
**Cheese and desserts**

Chariot de fromages affinés de Maître Sterchi  
Selection of Swiss and European cheese from Mr Sterchi our cheese master  
petite portion (3 pièces) 12.-  
grande portion 18.-

Macarons aux fraises gariguette, espuma de crème brûlée au wasabi  
Gariguette strawberry macaron, wasabi flavoured crème brûlée foam  
22.-

Comme un vacherin, la rhubarbe et le basilic, suivant l'imagination du Chef pâtissier  
Just like a vacherin , basil and rhubarb, dressed up with our head pastry chef wild imagination  
20.-

Hamburger façon Beau-Rivage en trompe-l'œil  
Our interpretation of a sweet Beau –Rivage hamburger  
22.-

Moelleux au chocolat à l'alpaco pur équateur, grand cru de terroir 66%  
Sorbet poivrons rouges framboises  
Classic pure alpaco chocolate warm gateaux, homemade red pepper and raspberry sorbet  
24.-

La palette de glaces et sorbets maison  
Choice of seasonal fruit sorbets and ice cream  
18.-

Nos desserts nécessitant un certain délai pour leur préparation,  
nous vous recommandons de passer votre commande en début de repas  
In order to avoid waiting time we kindly recommend you to order your dessert ahead.

Nos tarifs s'entendent en franc suisse, TVA et service compris  
Our rates are in swiss franc and include VAT and service