

LA CARTE

L'ÉTÉ AU CARDINAL



JAMBON DE VAUMARCUS

En apéritif 12.- / La portion 23.-

ENTRÉES

Salade mêlée, petite ou grande	8.- / 15.-	
* Soupe de poissons de roche, croûtons et rouille	14.-	UE
Soupe froide de tomates rôties, espuma de polenta torréfiée	* 14.-	
Salade pugliese de tomates tricolores et burrata	* 20.-	
Rillettes de lapin au romarin et piment d'Espelette.....	* 17.-	Fr
Pâté en croûte de légumes du soleil et chèvre frais	19.-	
Duo de Malakoffs et salade de doucette	22.-	
Ceviche de sériole aux fruits et citron vert	20.-	
Viande séchée de boeuf des montagnes neuchâteloises	* 18.-/25.-	CH

NOS GRANDES SALADES ESTIVALES

Salade méditerranéenne (salade palikaria, croustilles de haloumi, falafels, tzatziki, houmous de betterave, spanakopita épinards-féta, pâté en croûte de légumes et chèvre frais..)	30.-	
Salade océane (brochette de crevette en persillade, poulpe grillé, sardine grillée, ceviche de sériole....)	* 35.-	
Salade niçoise (Haricots verts, poivrons, artichauts, tomates, espadon grillé, anchois, oeuf)	* 34.-	
Salade Cardinal (Salade palikaria, éfilochée de porc à la mexicaine, galette de sarasin...)	32.-	CH

SAVOUREZ L'AIR DU LARGE

Sardines grillées en sauce vierge, feuilleté de légumes à la provençale	34.-	
Ballotine de lieu rôti façon saltimbocca, citrons confits, caponata sicilienne	* 35.-	
Poulpe grillé façon chimichurri, salsa mangue-avocat-crevettes	* 39.-	
Cotriade bretonne (Lotte, maquereau, sériole), galette de sarrasin	* 38.-	
Moules de bouchot à la marinière.....	* 27.-	FR
Moules de bouchot à la livèche et saumon fumé	* 28.-	FR

VIANDES ET PLATS MIJOTÉS

Ris de veau pané et jus corsé à l'Armagnac	39.-	CH
Côte de veau (300g) au tilleul et poivre de Timut, pommes grenailles	* 54.-	CH
Cuisse de canard confite aux pêches et romarin, feuilleté provençal	38.-	Fr
Merlan de boeuf (200g) sauce Choron, frites et salade	* 35.-	CH
Entrecôte de boeuf parisienne, beurre café de Paris, frites et salade.....	* 32.-	CH
Tartare de boeuf «180g» et son œuf de caille, pain grillé, frites et salade	30.-	CH

CÔTÉ BISTROT

Paire de Francfort, sur lit de choucroute ou pommes frites	18.-	CH
Salade biquette, petits chaussons au chèvre frais, miel et pignons, œuf dur	25.-	
La « Neuchâteloise », tomme chaude en chausson sur galette de pommes de terre, saucisson neuchâtelois, salade	26.-	CH
Assiette végétarienne du jour	25.-	
* Pâtes du jour	25.-	
Fondue aux quatre fromages	25.-	

FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages de la maison Sterchi	16.-	
Nos parfums de glaces artisanales la boule	4.-	
Notre choix de desserts maison (consultez l'ardoise)		

* Mets sans gluten

Faites-nous part de vos allergies ou intolérances, notre personnel pourra ainsi mieux vous conseiller.

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

L'origine des produits de la mer est indiquée sur le panneau à l'entrée du restaurant quand elle ne l'est pas sur la carte.

LE **CARDINAL**

LES VINS

L'ETE AU CARDINAL

LES VINS BLANCS

Neuchâtel blanc, Alain Gerber, Hauterive	3.40
Cru de Champréveyres, Alain Gerber, Hauterive	37.-
Sauvignon Blanc, Chantal Ritter-Cochand	46.- 6.60
Chardonnay Vieilles vignes Neuchâtel, Domaine Grisoni	47.- 6.80
Gewurztraminer, Caves du prieuré, Cormondrèche	46.- 6.60
Pinot gris, Caves de la Ville de Neuchâtel	49.- 7.-
Château la Tour de Mirambeau, Entre-Deux-Mers	43.- 6.20
Sancerre, Cédric Bardin	54.-
* « Le Noisette » (moelleux), Côtes de Gascogne, Dom. Pajot	39.- 5.60

LES VINS ROSÉS

Œil-de-Perdrix, Alain Gerber, Hauterive	43.-
Œil-de-Perdrix, Caves de la Ville de Neuchâtel	43.-
Œil-de-Perdrix, Cave du Cep Félix, Cortailod	5.60
Château la Tour de Mirambeau, Bordeaux Clairet	42.-
Rosé de Provence "Les petits diables", Domaine des diables	37.- 5.20

LES VINS ROUGES

Pinot noir 2021, Caves de la ville de Neuchâtel	43.-
Pinot noir 2021, Le Landeron, Chantal Ritter-Cochand	43.- 6.20
* Les deux sauvages, Neuchâtel assemblage 2022, Domaine de Montmollin	48.- 6.80
Pinot noir barrique 2019, Caves du Cep, Cortailod	58.-
Magie Noire, Assemblage Caves du Prieuré 2021, Cormondrèche	58.-
Galotta, Les Réserves, vin de pays de Neuchâtel 2021, Domaine La Grillette	60.-
Divico 2021 le Landeron, Chantal Ritter-Cochand	59.-
Chirouble "Châtenay" 2019, Domaine Laurent Gauthier	37.-
Le petit Saint Vincent, Saumur Champigny 2019.....	48.-
Mercurey 1er cru 2021, Clos des Montaigu	50.-
La Pastourelle de Clerc Millon, Pauillac 2020	72.-
* Château Cru Godard 2020, Bordeaux Côtes de Francs	46.- 6.50
L'Héritage de Chasse-Spleen 2019, Haut Médoc	55.-
Pavillon de Léoville Poyferré, Saint-Julien 2015	72.-
La Coquine, Domaine des 3 Poules	41.- 5.90
Cahors le Cèdre Héritage 2019	45.-
Saint-Chinian 2018, Château Prieuré des Mourgues	43.-
* Kalys 2021, Minervois, Lauraire des Lys	43.-
* Nature, Ventoux 2021, Domaine de Fondrèche.....	43.-
* Les Garrigues, Côteaux du languedoc 2020, Domaine Clavel	44.-
Madiran 2020 Cuvée « 19.10 » Domaine Laougué	44.-
L'Heureux élu 2022, Le Clos Roca, VDP d'Hérault	42.- 6.20
* Gigondas 2019, Domaine Santa Duc	69.-
* Crozes-Hermitage 2018, Les Pitchounettes, Lucie Fourel	66.-
Bandol 2018, Domaine La Suffrene	64.-
Joana reserva, Encostas de estremoza, Alentejo 2018	52.-

LES POTS ET CHOPINES

Neuchâtel blanc, Alain Gerber (5dl).....	17.-
Pouilly fumé, Cédric Bardin (37.5cl)	34.-
Pinot noir ou Œil-de-Perdrix, Lavanchy, La Coudre (5dl)	30.-
Diolinoir barrique, Lavanchy, La Coudre (5dl).....	39.-
Bandol 2017, Domaine La Suffrene (37.5cl)	34.-
Mauler Tradition Brut (37.5cl)	32.-
Champagne Ployez-Jacquemart Brut (37.5cl)	46.-

LES CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Champagne Ployez-Jacquemart Brut	82.-
Mauler Cuvée Tradition Brut	52.- 8.50
Val de Rance « Cidre bouché brut Cru Breton » (2.5dl)	7.-

* Vins biologiques

LE **CARDINAL**