

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 croute, 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	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.-

Jeudi

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.-