



hôtel palafitte

bar | le cadran

Tapas

Servis de 17h à 22h

Gambas panées mayonnaise épicée <i>Breaded prawns, spicy mayonnaise</i>	32
Rillettes de saumon et toasts <i>Salmon rillettes with toasts</i>	21
Pulled pork tacos à l'achiote <i>Pulled pork tacos with achiote paste</i>	32
Bao buns de volaille <i>Chicken bao buns</i>	27
Dips de légumes, sauce aux fines herbes <i>Vegetable dips with herb sauce</i>	12
Melons, feta et palata iberica <i>Melons, feta cheese, palata iberica</i>	14
Planche de fromages affinés « La Maison Sterchi » et chutney de saison <i>Sterchi cheese board and seasonal chutney</i>	21
Planche de charcuterie <i>Cold cuts board</i>	24
Planche mixte de charcuterie et fromages <i>Cold cuts and cheese selection</i>	32



Nous vous renseignons volontiers de manière détaillée sur la présence possible d'allergènes dans nos mets.

We would be happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in our dishes.

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

VEAU, BŒUF, PORC ET VOLAILLE: Suisse / SAUMON: Suisse

PROVENANCE DES PAINS: Suisse et France

TARIFS 2024 | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus

Snacks

1|2

Servis tous les jours de 12h à 17h

ENTRÉE PLAT

Boulgour herbacé, avocat et pamplemousse <i>Herbaceous bulgur, avocado and grapefruit</i>	24
Tomate ancienne du Seeland, Mozzarella di buffala neuchâteloise <i>Old Seeland tomato, mozzarella di buffala from Neuchâtel</i>	29
Melon charentais, pata negra <i>Charentais melon, pata negra</i>	31
Gaspacho de tomate et fraise <i>Tomato and strawberry gazpacho</i>	18
Salade César nature <i>Plain Caesar salad</i>	28
Salade César volaille <i>Chicken Caesar salad</i>	29 38
Salade César gambas <i>Prawn Caesar salad</i>	32 42
Salade Maraîchère <i>Mix salad with vegetables</i>	25

Nos maîtres d'hôtel sont ravis de prendre en considération vos allergies et restrictions alimentaires. Our maîtres d'hôtel are pleased to take in consideration your allergies & food restrictions

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

VEAU, BŒUF: Suisse / VOLAILLE: France / POISSON: FAO 27

OUR MEATS & FISH COME FROM

VEAL, BEEF: Switzerland / POULTRY: France / FISH: FAO27

TARIFS 2024 | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus

Snacks

2|2

Servis tous les jours de 12h à 17h

Crudos	29
Ceviche de Daurade <i>Leche de tigre au lait de coco, radis et oignons rouge pickles</i>	
Sea Bream Ceviche <i>Ceviche Sea bream, tiger lick with coconut milk, radish and red onion pickles</i>	
Tartare de saumon <i>Concombre, menthe, crème montée au gin Servi avec frites ou salade</i>	
Salmon Tartare <i>cucumber, mint, cream and gin Served with French fries or salad</i>	
100 g	36
150 g	42
Tartare de Bœuf <i>Servi avec frites ou salade</i>	
Beef tartare <i>Served with French fries or salad</i>	
100 g	37
180 g	48
Sandwichs	38
Club sandwich volaille, bacon, tomate, œuf Club sandwich with chicken, bacon, tomato and egg	
Club sandwich saumon fumé, tomate, concombre, cream cheese Club sandwich with smoked salmon, tomato, cucumber, cream cheese	42
Cheeseburger à l'Étivaz, bacon et oignons fris Étivaz cheeseburger, bacon and fried onions	48

*Nos sandwichs sont servis avec frites ou salade
Our sandwiches are served with French fries or side salad*

Desserts

Servis de 12h à 22h

Tarte aux fruits de saison 17
Seasonal fruits tart

Assiette de fruits frais de saison 17
Plate of fresh seasonal fruit

Salade de fraises rafraichies à la verveine 18
Fresh strawberry salad with verbena

Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier **le pot 135ml** 8
*Vanille Bourbon, chocolat, stracciatella,
double-crème et meringue, Mangue, fraise,
framboise, citron*
Ice creams and sorbets from l'Artisan Glacier
*Bourbon vanilla, chocolate, stracciatella,
double cream and meringue, Mango,
strawberry, raspberry, lemon*

