



LE LOUNGE

Gastronomique

Chère cliente, cher client

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances

La gastronomie est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer le bonheur

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Pour bien commencer et accompagner vos apéritifs

MINI SARDINES PIQUANTES <i>beurre au piment d'Espelette, croûtons</i>	27.50
LE JAMBON « <i>Iberico Pata Blanca de Vaumarcus</i> », 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates	28.50
LE PATA NEGRA « <i>Iberico Pata Negra Vaumarcus</i> », pain grillé, concassé de tomates	38.50



F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER



LE CAVIAR

Caviar d'Iran de la mer Caspienne

Sévruqa	100gr	230.00
Sévruqa	50gr	120.00
Sévruqa	30gr	80.00

Osciètre	100gr	300.00
Osciètre	50gr	170.00
Osciètre	30gr	110.00

Servi avec blinis et condiments

L'UNION PARFAITE 30 gr de caviar Sévruqa d'Iran, blinis et 1 flûte de *R* de Ruinart brut 95.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps



Menu Clarence

LA MISE EN BOUCHE

LE VEAU tartare de veau / caviar sévruga

LA ST JACQUES Façon Rossini / champignons de saison / truffes de saison

LE ROUGET petit légumes / friture de céleris / soupe de poissons

LE PLUMA de Pata Negra en habit noir / jus de merlot

LE FROMAGE de la maison Loan Sterchi

OU

LA PYRAMIDE chocolat blanc / mangue / sorbet litchi vin du diable

MOCA OU THE mignardises

Menu complet 175.00

1 entrée en moins 155.00

Le même menu pour l'ensemble de la table

Vins expériences 5 verres frs.70.00 / 4 verres frs.60.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps



Menu L'Envol

LA MISE EN BOUCHE

LE CAVIAR BOX Gambero Rosso / fenouil / caviar sévruga

LE HOMARD tagliatelles de calamar / bisque / caviar osciètre

LE ROUGET petits légumes / friture de céleris / soupe de poissons

LE ROSSINI Filet **grand cru** / interprétation châteaubriand / foie gras poêlé / jus réduit au Porto millésimé

LE FROMAGE de la maison Loan Sterchi

OU

LA PYRAMIDE chocolat blanc / mangue / sorbet litchi vin du diable

MOCA OU THE mignardises

Complet 189.00

Sans LE CAVIAR 159.00

Le même menu pour l'ensemble de la table

Vins expériences 5 verres frs.70.00 / 4 verres frs.60.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

A LA CARTE

Pour Commencer

LE FOIE GRAS Foie gras de canard mi-cuit / chutney de fruits / pain brioché	32.50
LE CAVIAR BOX Gambero Rosso marinée / croquant de fenouil / caviar Sévruga d'Iran	78.50
LE VEAU Tartare de veau / caviar sévruga	45.50
L'AVOCAT Crème d'avocat / grosses crevettes / aïoli allégé	32.00

Crustacé, poisson

LE ROUGET Petits légumes / friture de céleris / soupe de poissons	55.00
LA ST JACQUES Façon Rossini / champignons de saison / truffes de saison	39.50 49.00

Les viandes

LE ROSSINI Filet grand cru / interprétation châteaubriand / foie gras poêlé / jus réduit au Porto millésimé	68.50
LA PLUMA Pata Negra / jus de merlot	57.00
LA COTE DE COCHON Grand Cru / infusée au foin / sauce morilles / champignons de saison	54.50
LA CAILLE / Désossée et farcie au foie gras / jus de volaille / champignons de saison	54.50
LE ROYAL Tartare de bœuf (foie gras poêlé / caviar sévruga / truffes de saison)	79.50

Nos plats sont accompagnés de pommes mousseline / Les pains sont faits maison par notre pâtissier

Les Fromages un peu de tout *la Maison du fromage* Loan Sterchi

Plateau de fromages de *La maison du fromage Loan Sterchi* La Chaux-de-Fonds Accompagné d'un petit verre de porto millésimé	18.50
--	-------

Une **Histoire** de famille depuis 1962-2024

La croisette a été construite et inaugurée à la fin de l'année 1962 par mes parents, bistrot de quartier avec un bowling à 2 pistes.

Depuis il y a eu beaucoup de transformation pour suivre et évoluer selon les tendances

le bowling devient des salles de conférences, banquets et bar

La Cuisine double de surface, le restaurant englobe la terrasse, de nouvelles façades surgissent

le garage double sous la Croisette se transforme en pâtisserie et économat

En 1992 sur le parking à voiture, nous y construisons une salle à manger gastronomique (20 ans) Côté 15/20 au Gault-Millau et dès 2012 un lounge-café.... Et en 2019 nous ouvrons à nouveau une nouvelle salle à manger gastronomique appelé Lounge Gastronomique côté 16/20 au Gault-Millau en 2024

La brasserie devient un restaurant etc..... Que des transformations années après années. Et cela continuera encore et en 2019 avec l'arrivée d'une nouvelle salle à manger pour donner l'envie à notre clientèle de vivre une belle expérience !!!!

La philosophie de toujours :

Nous donnons beaucoup d'importance aux produits et aux matières premières que nous utilisons.

La provenance de nos viandes et légumes est principalement de Suisse

Seul des produits d'exceptions proviennent de l'étranger

Nous voulons proposer une cuisine créative de très bonne qualité en offrant des plats simples et raffinés dans une ambiance sans chichi, conviviale et décontractée.

L'accueil, le savoir-faire, la compétence de nos employés est la récompense d'une formation qui se fait en continue.

Nous vous souhaitons la bienvenue et sommes heureux de vous accueillir au restaurant de la Croisette

Nous voulons que vous y passiez un très bon moment en notre compagnie.

Et surtout avoir le plaisir de vous revoir

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps