

# Le lounge

## ***Business Lunch***

*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

Restaurant La Croisette

Depuis 1962

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

## 62 ans d'**Histoire** 1962-2024

Fondée en 1962 par mes parents, la Croisette a démarré comme un bistrot de quartier avec deux pistes de bowling. Depuis, elle n'a cessé de se réinventer pour s'adapter aux tendances. Le bowling a laissé place à des salles de conférences et banquets, la cuisine a doublé de taille, le restaurant a intégré la terrasse, et de nouvelles façades ont vu le jour. Le garage a été transformé en pâtisserie et économat.

En 1992, nous avons ajouté une salle gastronomique, classée 15/20 au Gault & Millau, suivie en 2012 d'un lounge-café. La brasserie est devenue un restaurant, avec des évolutions continues, dont une nouvelle salle à manger en 2019 pour offrir à nos clients une expérience unique.

En 2024, nous avons été honorés d'un 16/20 au Gault & Millau, et en 2025, avec la même note, nous sommes devenus le seul établissement du canton de Neuchâtel à maintenir ce niveau d'excellence."

Notre philosophie reste inchangée : valoriser les produits de qualité, principalement suisses, en proposant une cuisine créative, simple et raffinée, dans une ambiance conviviale et décontractée. Nos employés, formés en continu, sont au cœur de notre accueil et de notre savoir-faire.

Nous vous souhaitons la bienvenue à la Croisette, en espérant que votre moment parmi nous soit mémorable, et avec le plaisir de vous revoir.

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

## Pour bien commencer vos apéritifs

MINIS SARDINES LEGEREMENT PIQUANTES <i>beurre au piment d'Espelette, croûtons</i>	27.50
LE JAMBON * <i>Iberico Pata Blanca de Vaumarcus*, 18 mois d'affinage, pain grillé, concassé de tomates</i>	28.50
LE PATA NEGRA * <i>Iberico réserve Pata negra Vaumarcus*, pain grillé, concassé de tomates</i>	38.50

## LE CAVIAR

### Caviar d'Iran de la mer Caspienne

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

Osciètra	100gr	300.00
Osciètra	50gr	170.00
Osciètra	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* 85.00

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

## LE LOUNGE

Composez votre déjeuner selon votre appétit

**Business Lunch 2 plats 65.00**

1 Entrée / Appetizer

\*\*

1 Plat au choix / choice of 1 main course

\*\*

**Business Lunch 3 plats 85.00**

1 Entrée / Appetizer

\*\*

1 Plat au choix / choice of 1 main course

\*\*

1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

**Business Lunch 4 plats 95.00**

2 Entrée / Appetizer

\*\*

1 Plat au choix / choice of 1 main course

\*\*

1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

**Business Lunch 5 plats 105.00**

3 Entrées / Appetizer

\*\*

1 Plat au choix / choice of 1 main course

\*\*

1 Dessert ou fromage / Dessert or cheese

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

*LES ENTRÉES / APPETIZERS*

**LE FOIE GRAS** *Foie gras de canard mi-cuit / chutney de figue / pain brioché toasté*

**LE BAR** *servi en ceviche / citron vert / pomme / orange / salicornes / sévruga*

**L'AVOCAT** *grosses crevettes / bisque / guacamole piment d'Espelette*

**LE BŒUF** *carpaccio / copeaux de foie de gras / truffes*

*LES ENTREES CHAUDES / HOT APPETIZERS*

**LE THON** *juste cuit /sésame / avocat / bouillon au Kikkoman / légumes*

**LE FOIE GRAS** *foie gras poêlé / pain brioché façon pain perdu / chutney de fruits*

**LE HOMARD** *tagliatelles de calamars / bisque corsée*

*LES PLATS / MAIN COURSES*

**LE POISSON DU JOUR** *selon arrivage*

**LA ST-JACQUES** *façon Rossini, risotto coulant, champignons*

**LE PLUMA** *en habit noir / jus au Merlot puissant*

**LE BOEUF** *crème de morilles*

**LA CAILLE** *farci au foie gras / garniture d'automne*

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

**Les Fromages d'ici et d'ailleurs \*la Maison du fromage\* Loan Sterchi**

Plateau de fromages de \*La maison du fromage Pierre-Alain Sterchi & Fils\* La Chaux-de-Fonds

Accompagné d'un petit verre de porto millésimé

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**

## Nos partenaires de confiance

### Viande

Boucherie Merat Martigny

Boucherie Montandon les Ponts de Martel

Boucherie Sutter Villeneuve

**Œuf de Plein air** Ferme Ch. A. Schafroth la Chaux-de-Fonds

### Légumes

Culturefood Fribourg

### Poissons et crustacés et caviar

Lehnherr Comestible Bevaix / Mulhaupt Lausanne / Bianchi Zurich

Palais Oriental Montreux

## Provenance de nos produits

**Bœuf** Suisse et Irlande, **Volaille** France, **Porc, veau, agneau** Suisse

**Saumon** Ecosse et Suisse, **Crustacés (SA)** (Canada) **Poisson** (Arctique)

**Caviar** Chine, Iran

**Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps**