

SALADES		1/2	1/1
🌱	Salade des Brasseurs Salade, gruyère, lardons, croûtons, tomates cerise, œuf dur	14.50	22.80
	Salade César au poulet croustillant Salade, tomates, filet de poulet pané, concombres, copeaux de parmesan, sauce césar	14.50	22.80
🌱	Salade de chèvre et miel Salade, tomates, noix, concombres, toasts de chèvre et miel	15.50	23.40
	Salade nordique Salade, Saumon fumé, gambas, pamplemousse, tomates cerise		23.40
🌱	Salade verte	6.90	
🌱	Salade mêlée Salade, crudités	9.90	18.00

BURGERS de BŒUF

Bun et steak de bœuf, tous deux 100% swiss made

Les steaks de nos burgers sont cuits **saignants**
Veuillez préciser à la commande si vous désirez une autre cuisson

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et d'une salade

	Simple	Double
Le Classique Tomates, oignons, salade, sauce des Brasseurs	21.50	27.90
Le Brasseur Burger « BB » Raclette, salade, tomates, oignons, sauce des Brasseurs	23.10	29.50
Le Brasseur Bacon Burger Raclette, salade, tomates, oignons, bacon, sauce des Brasseurs	24.70	31.10
Le Golden Burger Nappé de sauce cheddar, salade, tomates, bacon, oignons frits	26.20	32.60
Le CBB Colosse Brasseurs burger Triple steak, oignons, tomates, raclette, salade, bacon, sauce brasseurs	34.00	
Le Chic' Burger Filet de poulet pané, poivrons marinés, cheddar, guacamole, oignons, tomates, salade	26.10	32.50
🌱 Le Burger Végé Tofu au basilic, poivrons marinées, cheddar, guacamole, oignons, tomates, salade	24.70	31.10

Avec tous nos burgers, ajoutez

Un œuf au plat	2.50
Un steak supplémentaire	6.40

FORMULE BRASSEURS - 30.00
Burger du mois + 1 bière 0.25L de votre choix

METS DE BRASSERIE

	Spare Ribs marinés		33.40
	Sauce barbecue, frites, salade		
	Entrecôte de bœuf 200gr		35.70
	Frites et légumes de saison		
	Supplément sauce champignons	2.60	
	Supplément beurre brasseurs	2.60	
	Filet de poulet, sauce champignons		28.00
	Frites, légumes de saison		
	Choucroute garnie cuite à la bière des Brasseurs		25.90
	Choucroute, saucisse de Vienne, lard fumé, lard salé, saucisson neuchâtelois, cou de porc fumé, pommes de terre		
	Penne saumon		24.90
	Crème, saumon fumé et roquette		
	Filets de perche frits en beignets		28.50
	Sauce tartare, salade verte et frites		
	Rösti forestier		24.20
	Sauce champignons, champignons sautés		
	Rösti Montagnard		25.20
	Raclette, jambon fumé, œuf, cornichons		
	Rösti au saumon fumé		25.20
	Sauce à la crème, roquette, tomate		
	Rösti neuchâtelois		25.20
	Tomme et saucisson neuchâtelois		

TARTARES

Tartare de bœuf des Brasseurs	140 gr	210 g
Frites, salade, toasts, beurre	29.60	37.00

Suppléments

Cognac, Vodka, Whisky	3.20
Huile aromatisée à la truffe	5.30
Guacamole	3.20

FLAMMENKUECHES

Les flamms se dégustent aussi avec les doigts !

	La Strasbourgeoise Crème, oignons blancs, lardons, saucisse de Vienne	20.00
	La Montagnarde Crème, oignons blancs, lardons, jambon cru, raclette	25.70
	L'Alsacienne Crème, oignons blancs, lardons	18.50
	La Gratinée Crème, oignons blancs, lardons et gruyère	20.80
🌱	La Chevrière Crème, oignons blancs, chèvre, miel, roquette, tomates cerise	19.60
🌱	L'Italienne Crème, mozzarella di bufala, tomates cerise, huile aromatisée à la truffe, roquette, crème de balsamique	24.30
🌱	La Forestière Crème ail persil, oignons blancs, champignons	18.50
	La Neuchâteloise Crème, oignons blancs, tomme neuchâteloise, pommes de terre, saucisson neuchâtelois	24.20
🌱	La 3 fromages Crème, oignons blancs, gorgonzola, raclette, gruyère	22.50
🌱	La végétarienne Crème, oignons blanc, légumes de saison, pomme de terre	18.70
	La Mexicaine Crème, oignons blancs, poulet marinés, guacamole, tomates	21.10
	La moitié/moitié Choisissez 2 flamms et on n'en fait qu'une	22.40

Et pour accompagner votre Flamm, Petite salade verte	2.80
--	------

DESSERTS

Flammettes sucrées pommes, cannelle et crème d'amande	8.50
Supplément glace vanille	2.50
Supplément Calvados	3.00
Crème brûlée	9.20
Moelleux au chocolat (sans gluten), glace vanille	10.60
Tarte Tatin, glace vanille	10.60
Babanettone (<i>Rendez-vous entre le panettone et le baba au rhum...</i>)	10.60
Supplément glace vanille	2.50
Supplément rhum	3.00
Café Gourmand	11.60
Café, thé ou infusion avec ses mignardises	
Gaufre liégeoise, sucre glace	6.20
Supplément topping chocolat ou caramel ou ovomaltine	2.10
Supplément crème fouettée	2.10
Gaufre Brasseurs	10.50
Glace vanille, topping chocolat et crème fouettée	

Nos glaces

La boule de glace	3.20
Chocolat, vanille, mocca, caramel, citron, fraise, fruit de la passion	
Coupes :	11.00
Danemark, Café glacé	

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Saucisse viennoise ou Filet de poulet pané ou Steak haché servis avec frites ou Flammette lardons fromage Une boule de glace et un sirop	13.70
--	-------

Allergènes : nos mets peuvent contenir des produits allergènes,
n'hésitez pas à consulter nos collaborateurs pour plus de renseignements

Carte de fidélité : Bénéficiez d'une réduction de Frs. 15.- sur votre 11^{ème} repas !
Demandez-la !

Ouvert tous les jours, Horaires de cuisine de 11h45 à 22h45

 = Mets servis de 11h45 à 22h15, ainsi que les dimanches et jours fériés

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8,1% et service compris

Les.Brasseurs.Neuchatel

les.brasseurs
lesbrasseursneuchatel