Comme chez vous

Restaurant chez Alex

Alex et son équipe vous souhaitent la bienvenue

Salle Privative

Pour vos séminaires, soupers d'Entreprise anniversaires ou autres célébrations, profitez d'une salle privée, conviviale et chaleureuse: vous vous y sentirez comme chez vous.

Pour le repas, le restaurant vous propose une formule à gogo.

Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à prendre contact avec nous. Nous nous réjouissons de finaliser votre projet en tenant compte de vos besoins.

Menus de midi

MARDI

Menu du jour (consulter l'ardoise) 19.-
Menu indien : sauté de poulet, avec riz et légumes (normal, moyen ou piquant) 21.-

MERCREDI

Menu du jour (consulter l'ardoise) 19.-
Menu indien : Gambas au curry de Goa, riz et légumes 21.-

JEUDI

Menu du jour (consulter l'ardoise) 19.-
Filets de perche meunière, frites et sauce tartare 21.-

VENDREDI

Steak de cheval, sauce Café de Paris, frites et légumes 21.-

SAMEDI

Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée de pommes de terre 19.-
Filets de perche meunière, frites ou riz 21.-

MENU VÉGÉTARIEN 17.-
Riz

Tous les menus sont accompagnés d'une petite salade du buffet.

Menus à emporter pour midi

Entrées

Petite salade du buffet 8.50

Grande salade du buffet 12.-

Petite salade Goa 18.-
(salade, gambas, coriandre, tomates et oignon rouge)

Petite salade Goa au poulet 17.-
(salade, poulet, coriandre, tomates et oignon rouge)

Croquettes de maquereau façon Goa 18.-

Grande salade Goa 25.-
(salade, gambas, coriandre, tomates et oignon rouge)

Grande salade Goa au poulet 24.-
(salade, poulet, coriandre, tomates et oignon rouge)

Menus enfant

Emincé de poulet à la crème, frites..... 18.-

Portion de frites..... 8.-

Portion de riz..... 6.-

Spécialités indiennes typiques de Goa

« Biryani royal »

Un régal pour les grands appétits

(épices Biryani, yogourt, oignon, raisins secs, noix de cajou, œuf dur, coriandre et tomate)

Légumes 28.-
Poulet 31.-
Canard 36.-
Gambas 36.-
Bœuf 39.-

« Langue spécial Goa »

Langue de bœuf au curry vert (maison), riz basmati..... 26.-
Langue de bœuf vindaloo, riz basmati 26.-

Spécialités de Goa « comme chez nous »

1. **Choisissez la base:**

   Emincé de bœuf 35.-
   Emincé de cheval.....32.-
   Emincé de canard 32.-
   Emincé de poulet..... 27.-
   Gambas.....32.-
   Légumes.....24.-

2. **Choisissez l'assaisonnement « fait maison » :**

   - Curry jaune
   - Curry rouge
   - Curry vert
   - Xakuti (prononcé « tchakouti ») :
     assaisonnement traditionnel de Goa à base de 17 épices et noix de coco
   - Vindaloo :
     (plat typique de Goa)

Meat balls

(boulettes de viande hachées)

Bœuf 32.-
Poulet 30.-

Sauce à choix : Vindaloo / Makhani / Madras
Tous les plats sont accompagnés de frites ou riz

Spécialité d'Alex « chili fry »

(oignon, tomates, poivron , piments verts d'Inde, coriandre, tamarin et épices maison)

A choix : version indienne (piquante) ou normale

Emincé de bœuf 35.-
Emincé de cheval 32.-
Emincé de canard 32.-
Emincé de poulet 27.-
Gambas 32.-
Calamars 29.-
Légumes 24.-

Spécialité de ma mère « comme ma Maman »

(oignon rouge, coriandre, piments verts d'Inde, tamarin et épices maison)

Emincé de bœuf 35.-
Emincé de cheval 32.-
Emincé de canard 32.-
Emincé de poulet 27.-
Gambas 32.-
Calamars 29.-

Toutes nos spécialités sont servies avec du riz basmati pilaf à la façon d'Alex.

Plat typique de Goa Sorpotel

[Sorpotel de porc avec Riz & Raitha [Yogourt]

Goan Delight 34.-

Viandes

Entrecôte de bœuf	200g	39.-
	300g	49.-
Filet mignon de porc sauce Morilles	200g	35.-
	300g	45.-
Steak de cheval	200g	34.-
	300g	44.-

Sauces

Sauce Café de Paris (à la façon d'Alex)	supplément de	5.-
Sauce aux morilles	supplément de	9.-

Garniture au choix : pommes frites ou riz basmati à la façon d'Alex.
Toutes les viandes sont servies avec une petite salade du buffet.

Poissons

Filets de perche	150g	24.-
	220g	32.-

Garniture au choix : frites, riz basmati (à la façon d'Alex)
Tous nos poissons sont servis avec une petite salade du buffet.

Fondue

(Minimum 2 personnes)

*(300g de viande par personne – supplément de viande **CHF 7.- / 100g**)*

(Viande : rumsteak de bœuf, steak de cheval et filet de poulet)

Fondue Bacchus

(bouillon de bœuf au vin rouge et garniture aromatique)

Bœuf 44.-
Cheval 38.-
Mélange bœuf, cheval et poulet 39.-

Fondue Spéciale Goa

(bouillon pimenté)

(Viande : rumsteak de bœuf, steak de cheval et filet de poulet)

Bœuf mariné 44.-
Cheval mariné 38.-
Mélange bœuf, cheval mariné et poulet mariné 39.-

Nos fondues sont accompagnées de sauces maison.
Garniture au choix : pommes Frites et riz basmati pilaf à la façon d'Alex.
Toutes nos fondues sont servies avec une petite salade du buffet.

Desserts

Inspirations de Goa

Crumble et mousse aux fruits de la passion avec son coulis mangue « maison » . . . 12.-

Glace Goa Sunset (papaye, ananas, noix de coco) « maison » 12.-

Glace Chickoo (fruit de Goa) « maison » 12.-

Glace mangue « maison » 10.-

Glace goyave « maison » 10.-

Desserts traditionnels

Coupe Danemark 10.-

Coupe Jamaïque (avec rhum et raisins) 10.-

Sorbet Colonel 10.-

Café glacé 10.-

Parfait Mocca flambé 10.-

Parfait glacé au Grand-Marnier 10.-

Soufflé à l'absinthe 12.-

Boule de glace 3.50
Arômes : pistache, vanille, chocolat, mocca, noix de coco, fraise, citron, abricot

Supplément pour la crème Chantilly 1.-

Cocktails

Margarita 12.-
Cocktail Goa 12.-
Cocktail Comme chez vous 12.-
Mocktail Comme chez vous (sans alcool) 10.-

Mousseux

Mauler, Cordon rosé, demi-sec 75 cl 12% vol 42.-

Champagne

Moët & Chandon, Impérial, brut 75 cl 12% vol 80.-

Apéritif

Pastis / Ricard	2 cl	45% vol.	4.20
Martini blanc	4 cl	15% vol.	5.-
Martini rouge	4 cl	15% vol.	5.-
Cynar	4 cl	16.5% vol.	5.-
Campari	4 cl	23% vol.	5.-
Appenzeller	4 cl	29% vol.	5.-
Porto blanc	4 cl	20% vol.	5.-
Porto rouge	4 cl	20% vol.	5.-
Porto Twany (10 ans)	4 cl	20% vol.	8.-
Blanc cassis	1 dl		4.-
Moscatel do Douro	4 cl	19.5% vol.	6.-

Liqueurs et Spiritueux

Amaretto	4 cl	28% vol.	6.-
Baileys	4 cl	17% vol.	8.-
Limoncello	4 cl	32.5% vol.	6.-
Frangelico	4 cl	20% vol.	8.-
Suze	4 cl	20% vol.	5.-
Prunelle de Bourgogne	4 cl	35% vol.	8.-

Whisky et Cognac

Fundador, Brandy de Jerez	4 cl	36% vol.	8.-
The Dalmore, Single Malt - 12 ans	4 cl	40% vol.	12.-
Dalwhinnie - 15 ans	4 cl	43% vol.	12.-
Hennessy, Fine de Cognac	4 cl	40% vol.	12.-

Eaux-de-vie

Grappa	2 cl	40% vol.	7.-
Pomme	2 cl	40% vol.	5.-
Prune	2 cl	40% vol.	5.-
Williamine	2 cl	40% vol.	8.-
Abricotine	2 cl	40% vol.	8.-
Absinthe	2 cl	53% vol.	6.-
Marc	2 cl	43% vol.	6.-
Calvados	4 cl	40% vol.	8.-
Vieille Prune des trois Rois	4 cl	40% vol.	8.-
Kirsch	4 cl	40% vol.	8.-

Liqueur de Goa

Liqueur de pomme de cajou (fruit de l'anacardier)	4 cl	28% vol.	10.-

Long Drinks

Whisky Coca	10.-
Vodka orange	10.-
Gin Tonic	10.-
Bacardi Coca	10.-
Rhum brun (Black rum)	10.-
Rhum blanc (White rum)	10.-
Bacardi blanc	10.-

Bières pression

Calanda Edelbräu	2 dl	3.60
	2,5 dl	4.00
	5 dl	6.50
Erdinger blanche	3 dl	4.90
	5 dl	8.50

Bières en bouteille

Calanda Senza (sans alcool)	33 cl	5.-
Erdinger blanche	33 cl	5.-

Bières indiennes

Kingfisher	33 cl	6.-
Cobra	33 cl	6.-

Boissons chaudes

Café, Espresso, Ristretto 3.70
Café, Espresso, Ristretto sans caféine 3.70
Café renversé 4.40
Capuccino 4.50
Caotina, Ovomaltine 4.30
Thé / infusion (tasse) 4.-
Thé / infusion (théière) 5.-
Thés : noir, vert, jasmin, fruits rouges
Infusions : menthe, verveine, tilleul, camomille, cynorrhodon
Rooibos
Thé indien (indian masala tea) 4.-

Boissons froides au verre

	2dl	3dl	5dl
Nestea pêche / citron	3.20	3.70	5.20
Coca Cola, Sprite	3.20	3.70	5.20
Eau minérale naturelle / gazeuse	3.20	3.70	5.20
Jus d'orange / ananas / grapefruit	4.20	5.20	6.20

Boissons froides en bouteille

Eaux minérales

Henniez naturelle / gazeuse	33 cl	4.40
Henniez naturelle / gazeuse	50 cl	5.50
Henniez naturelle / gazeuse	1 litre	9.00

Sodas

Coca Cola / Coca Cola Zéro	33 cl	4.90
Fanta Orange	33 cl	4.40
Rivella rouge / bleu	33 cl	4.40
Jus de pomme	33 cl	4.40
Sprite	33 cl	4.40
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.70
Schweppes Indian Tonic	20 cl	4.40
San Pellegrino Bitter / Crodino	10 cl	3.90

Nectars de fruits

Granini tomate	20 cl	3.90

Vin Indien

		Verre	50cl	75cl
SULA				
ROUGE :	Syrah Nashik Nord de l'Inde	9.00	-	42.-
BLANCS :	Viognier	7.00	-	39.-

Vins Suisses

			Verre	50cl	75cl
BLANCS :					
Chasselas					
Chasselas	Neuchâtel AOC	D. Engel Saint-Blaise	3.60	19.-	32.-
Saint-Sébaste sélection	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	3.90	20.-	34.-
Chardonnay					
Saint-Sébaste	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	9.00	-	52.-
Pinot Gris					
Pinot Gris	Neuchâtel AOC	O. Lavanchy La Coudre	7.50	-	49.-
Saint-Sébaste	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	7.00	-	47.-
Sauvignon blanc					
Sauvignon blanc	Neuchâtel AOC	D. Engel Saint-Blaise	7.00	35.-	-

			Verre	50cl	75cl
ROSÉ :					
Cave des Coteaux Le Pinoron	Vin de Pays	Boudry et Cortaillod	4.10	24.-	-
Œil-de-Perdrix					
Saint-Sébaste	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	7.00	33.-	48.-
Cave des Lauriers	Neuchâtel AOC	Jungo&Fellmann Cressier	7.00	33.-	48.-
Œil-de-Perdrix	Neuchâtel AOC	D. Engel Saint-Blaise	7.00	33.-	48.-
Œil-de-Perdrix	Neuchâtel AOC	O. Lavanchy La Coudre	7.00	-	48.-
ROUGE :					
Cave des Coteaux Le Pinoron	Vin de Pays	Boudry et Cortaillod	4.50	24.-	-
Pinot noir					
Olivier Lavanchy	La Coudre			-	44.-
Pinot noir	Neuchâtel AOC	D. Engel Saint-Blaise	7.00	35.-	47.-
Cave des Lauriers	Neuchâtel AOC	Jungo&Fellmann Cressier	7.00	35.-	47.-
Domaine de Montmollin	Neuchâtel AOC	Auvernier	7.00	35.-	47.-
Saint-Sébaste	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	-	35.-	47.-
Saint-Sébaste Fût de chêne	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	-	39.-	54.-
Assemblage					
Noirs Coteaux (Gamaret, Garanoir et Purpur) Cave des Coteaux		Boudry et Cortaillod	-	-	45.-

Vins Français

CHÂTEAU VIEUX GABAREY
Cru Artisan - Haut-Médoc AOC
50% Merlot, 42% Carignan, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Robe rubis soutenue, superbe bouquet dès l'ouverture de la bouteille, bouche juteuse et fruitée, finale ronde sur des tanins encore présents mais déjà souples. 42.-

Mas Mudigliza « Moné Daria »
Côtes du Roussillon AOC
(Cuvée confidentielle de 1'400 bouteilles produites pour la Vinothèque de la Charrière !)
Robe sombre et brillante. Nez sur les fruits noirs mûrs aux accents de garrigue. La bouche est joliment concentrée et précise. La finale, fruitée, se révèle gourmande.
Cépages : majorité de Grenache Noir, complétée par la Syrah et le Carignan..... 42.-

Château Fortia « tradition »
Châteauneuf-Du-Pape AOC
Robe dense et profonde. Cette cuvée s'harmonise entre le bouquet (belle expression de fruit) et les tanins enrobés.
Cépages : 75% Grenache noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre 72.-

Sélection pour accompagner les spécialités de Goa

Domaine Fontaine Du Clos « Reflets de l'âme »
Vacqueyras Rouge AOC
Robe rouge rubis aux reflets pourpres. Nez ample et généreux sur des fruits macérés (griottes), légèrement boisé. Bouche puissante et fondue à la finale longue et aux tanins fins.
Cépages : 70% Grenache noir (vieilles vignes), 30% Syrah 52.-

Vins Portugais

70 cl

Alentejo Altas Quintas Crescendo
Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet.....42.-

Dão Casa de Santar Reserva
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz.....47.-

Vins Italiens

50 cl

Don Camillo Sicilia Nero d'Avola 22.-

Falco Montepulciano d'Abruzzo 22.-

70 cl

Cantina Gadoro "Basta!"
Primitivo di Manduria DOC
Robe intense de couleur, nez ouvert sur les fruits noirs mûrs et les épices, bouche charnue, ample et fruitée (cassis, mûre), finale longue et ample.
Cépage : 100 % Primitivo.....42.-

Nouveau, à partir de 20 personnes

Pour vos repas entre amis, en famille, entre collègues…

Pour fêter votre anniversaire, pour vos fêtes de famille, vos retrouvailles...

Pour vos repas d'affaires…

Nous vous proposons un buffet à discrétion,
en salle VIP, pour 59.- / personne :

- **Poulet**
- **Gambas**
- **Bœuf**
- **Riz basmati**
- **Sauces à choix**
- **Dessert**

Avec supplément : Légumes

Provenance des viandes et poissons

CHEVAL - Canada et Argentine

BOEUF - Suisse et Uruguay

POULET - Suisse et Hongrie

GAMBAS - Bangladesh et Vietnam

FILETS DE PERCHE - Russie et Estonie

POISSON - Provenance indiquée sur le menu du jour

Parking

Places de parc au parking de la gare St-Blaise CFF. À une minute à pied du restaurant, en passant par le sous-voie.

Comme chez vous

Restaurant chez Alex

Rue de la Maigroge 12 – 2072 St-Blaise (NE)

Tél. : 032 753 58 58

Site Web : www.commechezvous.ch

Page Facebook : www.facebook.com/commechezvoussaintblaise