Comme chez vous

Restaurant chez Alex

Alex et son équipe vous souhaitent la bienvenue

Nouveauté

Pour vos repas entre amis ou en famille, vos anniversaires, vos soupers d'entreprises ou vos baptêmes, profitez d'un endroit convivial et d'une ambiance chaleureuse pour vous sentir pleinement comme chez vous.

Alex et son équipe vous proposent une salle où vous réunir pour fêter vos événements et profiter d'une formule « à gogo », pour que ce moment reste inoubliable.

Alex et son équipe se tiennent volontiers à votre disposition.

Conditions :
- Minimum 20 personnes.
- Réservation préalable indispensable.

Menus de midi

MARDI / MERCREDI / JEUDI / SAMEDI

Menu 1

Rôti de porc, sauce forestière, frites ou riz 17.-

Menu 2

Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée de pommes de terre 17.-

Menu 3

Filets de perche meunière, frites ou riz 19.-

Tous les menus de midi sont accompagnés de légumes et d'une petite salade du buffet.

VENDREDI

Steak de cheval, sauce Café de Paris, pommes frites et légumes 19.-
(avec une petite salade)

MENU SPECIAL DU DIMANCHE

Salade de Goa 39.-
Filet mignon de porc, sauce aux champignons royale, frites
Desserts et café

Menus à emporter pour midi

Entrées

Petite salade du buffet 8.50

Grande salade du buffet 12.-

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

Croquettes de maquereau à la façon Goa 18.-

Grand Salade Goa 25.-
(salade de gambas, coriandre, tomates et oignon rouge)

Menus enfant

Tagliatelle au poulet *façon Alex* 15.-

Portion frites 8.-

Spécialités de Goa « comme chez nous »

(Les pâtes de curry sont faites maison)

1. Choisissez :

Emincé de bœuf 35.-
Emincé de poulet. 26.-
Emincé de légumes 24.-
Crevettes « Black Tiger » 32.-
Emincé de cheval 29.-

2. Choisissez l'assaisonnement « fait maison » :

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

Spécialité d'Alex « chili fry »

(Oignon, poivrons, tomates, piments verts, coriandre, tamarin et épices maison)

A choix: version indienne (piquante) ou normale

Légumes 24.-
Poulet 26.-
Crevettes 32.-
Bœuf 35.-
Cheval 29.-

Spécialité de ma mère « comme ma Maman »

(Oignons rouges, coriandre, piment vert d'Inde, tamarin et épices maison)

Bœuf sauté 35.-
Calamars sautés 29.-
Crevettes sautées 32.-
Cheval 29.-

Toutes nos spécialités sont servies avec du riz basmati pilaf façon Alex

Viandes

Entrecôte de bœuf	200g	39.-
	300g	49.-
Filet mignon de porc sauce aux champignons royale	200g	34.-
	300g	43.-
Steak de cheval	200g	28.-
	300g	36.-
	« Bud Spencer » (500g)	59.-

Sauces et beurres

Sauce au piment d'Espelette	supplément de	5.-
Sauce aux trois poivres	supplément de	5.-
Sauce Café de Paris façon Alex	supplément de	5.-
Sauce aux champignons royale	supplément de	5.-
Sauce aux morilles	supplément de	9.-

Garnitures au choix: pommes frites, pâtes, riz basmati façon Alex.
Toutes les viandes sont servies avec une petite salade du buffet.

Poissons

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

Garnitures au choix: frites, riz basmati façon Alex, pommes nature.
Tous nos poissons sont servis avec une petite salade du buffet.

Pâtes

Tagliatelle au poulet à la façon d'Alex	27.-
Tagliatelle aux gambas à la façon d'Alex	27.-

(Toutes nous pâtes sont servies avec une petite salade du buffet.*)*

Fondues à discrétion

(Minimum 2 personnes)

Viande fraîche coupée au couteau

FONDUE BACCHUS

(bouillon de boeuf aromatisé au vin rouge et garniture aromatique)

Boeuf	39.-
Cheval	32.-
Mélange boeuf-cheval	35.-

FONDUE SPÉCIALE GOA

(bouillon pimenté avec légumes frais)

Boeuf et cheval mariné	37.-

Nos fondues sont accompagnées de sauces maison

Garnitures au choix: pommes frites, riz basmati pilaf façon Alex.

Une petite salade du buffet.

Spécial biryani royal

(Minimum 2 personnes . Si vous avez des questions concernant les ingrédients, n'hésitez pas à contacter le chef)

Légumes	28.-
Poulet	30.-
Crevettes	33.-

Carte de Chasse

Civet de cerf grand-mère.....28.-

Escalope de chevreuil
sauce grand veneur.....35.-

Garnitures:-
Choux rouges, choux de bruxelles, fruits aux airelles, marrons glaces et Spätzli

Desserts :-
Creme de Marrons 9.-

Desserts

Crumble et mousse aux fruits de la passion sur son coulis mangue	12.-
Goa Sunset avec papaye, ananas, noix de coco	12.-
Chickoo (specialties de Goa)	12.-
Parfait glacé au Grand-Marnier	10.-
Coupe Danemark	10.-
Glacé Jamaique (Rhum et aux raisins)	10.-
Sorbet Colonel	10.-
Café glacé	10.-
Parfait Mocca flambé	10.-
Boule de glace	3.-

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

Crème Chantilly	1.-

Cocktail Comme Chez Vouz ..... **Fr. 10.-**
Campari, Cranberry, Prosecco (jus du orange, mint liqueur, sprite)

Mocktail comme chez vous ..... **Fr. 10.-**
(jus du orange, cranberry, mint syrup, sprite, sirop lemon)

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.-
Suze	4 CL	20% 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.-
Douro Moscatel	4 CL	19.5% VOL	6.-
Blanc Cassis	1 DL		4.-

Liqueurs

Amaretto	4 CL	28% VOL	6.-
Marc	2 CL	43% VOL	6.-
Baileys	4 CL	17% VOL	8.-
Calvados	4 CL	40% VOL	8.-
Cognac	4 CL	40% VOL	8.-
Limoncello	4 CL	32.5% VOL	6.-
Frangelico	4 CL	20% VOL	8.-

Liqueur originale de Goa

Liqueur de pomme de cajou (fruit de l'anacardier)	4CL	43,5% vol	9.-

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.-

Long Drinks

Whisky coca	10.-
Vodka orange	10.-
Gin tonic	10.-
Bacardi coca	10.-
Black Rum	10.-
White Rum	10.-
Bacardi Blanc	10.-

Les boissons chaudes

Café, Expresso, Ristretto	3.50
Café, Expresso, Ristretto sans caféine	3.50
Thés, infusions	3.50
Café renversé	4-
Capuccino	4.30
Thé vert	4.-
Caotina, Ovomaltine	4.-
Thé en théière	4.50
Indian masala tea	4.-
Jasmine tea	4.-

Les boissons froides au verre

	2dl	3dl	5dl
Nestea pêche, citron	3.-	3.50.-	5.-
Coca Cola, Sprite	3.-	3.50.-	5.-
Eau minérale gazeuse, non gazeuse	3.-	3.50.-	5.-

Les boissons froides en bouteille

Henniez naturelle, gazeuse	33cl	4.-
Henniez naturelle, gazeuse	50cl	5.-
Henniez naturelle, gazeuse	100cl	9.-
Coca Cola, zéro	33cl	4.20
Fanta Orange	33cl	4.20
Rivella rouge, bleu	33cl	4.20
Nestea pêche, citron	33cl	4.20
Jus de pomme	33cl	4.20

Les boissons froides en bouteille

Sprite	33cl.	4.20
Schweppes, Bitter lemon	20cl.	4.50
schweppes indian tonic	20cl.	4.20
San Pellegrino, Crodino	10cl.	3.90

Nectar de fruits

Granini Orange	20cl.	3.90
Granini Pêche	20cl.	3.90
Granini Grapefruit	20cl.	3.90
Granini Cocktail	20cl.	3.90
Granini Ananas	20cl.	3.90

Les bières

Calanda Edelbräu	2dl	3.20
Calanda Edelbräu	2.5dl	3.70
Calanda Edelbräu	5dl	5.80
Bière erdinger	3dl	4.20
Bière erdinger	5dl	8.-

Les bières bouteille

Calanda Senza (sans alcool)	*33cl.*	*4.70*
Heineken	*25cl.*	*4.20*
Sagres	*33cl.*	*3.70*
Erdinger blanche	*33cl.*	*5.-*

Bières bouteille Indien

Kingfisher	*33cl.*	*4.50*

Les vins Suisses

			Verre	50cl	75cl
Blancs :					
Neuchâtel	Dimitri Engel	Saint Blaise	4.-	18.-	31.-
Neuchâtel	Jean-pierre Kuntzer	Saint Blaise	4.50	18.-	32.-
Œil de perdrix :					
Dimitri Engel	Saint Blaise		5.80	29.-	42.-
Jean-pierre Kuntzer		Saint Blaise	6.-	30.-	43.-
Olivier Lavanchy	La Coudre		5.80	-	42.-
Les spécialités :					
Chardonnay	Jean-pierre Kuntzer	Saint Blaise	8.-	-	45.-
Pinot Gris	Jean-pierre Kuntzer	Saint Blaise	6.80	-	44.-
Sauvignon	Dimitri Engel	Saint Blaise	5.80	33.-	-
Rouges :					
Domaine de Montmollin	Auvernier	Sélection	5.80	29.-	42.-
Jungo & Fellmann	Cressier	Sélection	5.80	29.50	42.-
Pinot Noir	Dimitri Engel	Saint Blaise	6.-	30.-	42.-
Jean-pierre Kuntzer	Saint Blaise	Traditionnel		31.-	42.-
Olivier Lavanchy	La Coudre			-	42.-
Jean-pierre Kuntzer	Saint Blaise	Fûts de chêne		35.-	48.-
Goron Rouge			3.50.-	18.-	
Goron Rosé			3.50.-	18.-	

Les vins Français

	Verre	75cl
***Côtes du Roussillon Villages AOC Mas Mudigliza « Moné Daria » 2014**	5.90	39.-

(Cuvée confidentielle de 1'400 bouteilles, produite uniquement pour la Vinothèque de la Charrière !) Majorité de Grenache Noir, complété par la syrah et le Carignan Robe sombre et brillante. Nez sur les fruits noirs mûrs aux accents de garrigues. La bouche est joliment concentrée et précise. La finale, fruitée, se révèle gourmande.

***Châteauneuf-Du-Pape AOC**
Château Fortia « Tradition » 2012 ..... 72.-

75% Grenache noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre Robe dense et profonde. Cette cuvée s'harmonise entre le bouquet (belle expression du fruit) et les tanins enrobés.

***Beaune AOC**
R. DEMOUGEOT « Les Epenottes » 2013 ..... 85.-

100% Pinot Noir (vignes plantées en 1970 sur une parcelle de 0.16 ha) Superbe expression du cépage Pinot Noir au travers d'arômes de fruits à noyau (cerise), la bouche est ronde et les tanins soyeux.

Rouges :	**75cl**
Beaujolais Moulin-à-vent AC Vieux Domaines	39.-
Côte du Rhône Châteuneuf d'Aigueville	36.-

Sélectionné spécialement pour vos plats de Goa :

***Vacqueyras Rouge AOC**
Domaine Fontaine Du Clos « Reflets de l'âme » 2013 ..... 49.-

70% Grenache noir (vieilles vignes), 30% Syrah Robe rouge rubis aux reflets pourpres, nez ample et généreux sur des fruits macérés (griottes), léger boisé. Bouche puissante et fondue à la finale longue et aux tanins fins.

Les vins du Portugal

REGIÃO DOS VINHOS VERDES

	50 cl	75 cl
Alentejo Monte da Ravasqueira IGP Reserva rouge		45.-
Douro Cedro do Noval rouge		45.-
Douro Puro Quinta da Touriga Doc rouge		49.-
Douro Quinta do Noval DOC rouge		75.-

Vins D'Italie

	50 cl	75 cl
Cannonau di Sardegna DOC "Baroncelli"	20.-	
Nero D'Avola Sicile IGT	20.-	
Fratelli Revello Barbera d'Alba DOC 2013 13,5°		49.-
Quinto Chionetti Dolcett'o Dogliani San Luigi DOCG 2014 13°		49.-
Mauro Veglio Langhe Nebiolo DOC Ângelo 2013 14°		55.-

Provenance des viandes et du poisson

Cheval-Canada-Argentine

Boeuf- Suisse-Uruguay

Poulet- Suisse

Crevettes- Bangladesh- Vietnam

Filet de perche- Russie Estonie

Poisson Menu - Provenance indiquer
sur le menu du jour

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