



2115 Buttes – T 032 861 52 55

## *Nos menus de la semaine à CHF 18.--*

*du mercredi 10 décembre au dimanche 14 décembre 2025*

*Lundi et mardi fermé*

### *Mercredi*

Salade ou potage

\*\*\*

Choucroute garnie

### *Jeudi*

Salade ou potage

\*\*\*

Croûte au fromage et jambon (porc, CH)

### *Vendredi*

Salade ou potage

\*\*\*

Vol-au-vent de la mer

(moules, F et dos lieu noir, ISL)

Riz aux légumes

### *Mercredi au vendredi midi*

Salade ou potage

\*\*\*

Steak de bœuf ou cheval 150 gr,  
beurre maison au choix

Pommes frites

Légume du jour

CHF 24.50

Viande de bœuf (CH), boucherie au Gourmet à Fleurier

Viande de cheval (ARG), boucherie Rota à Fleurier

### *Mercredi au dimanche*

Tripes à la neuchâteloise

CHF 26.00



**Dimanche midi 14 décembre 2025**

**Raclette à gogo**

**CHF 25.-**

**Merci de réserver votre table !!!**

**Au plaisir de vous accueillir**

**l'équipe des fée**



## Nos entrées

	Entrée	Plat
Salade verte	5.50	
Salade mêlée	8.50	15.00
Croûte aux morilles et légume du jour	22.00	32.00

## Nos burgers

*servis avec pommes frites et salade verte*

Burger de bœuf au Raclette du Mont-de-Travers	27.50
Buns avec steak haché de bœuf (120gr, Boucherie Erb), chou rouge, oignons poêlés	
Burger de magret de canard	27.50
Buns avec tranches de magret de canard, mayonnaise à l'orange et au miel, pickels d'oignons rouges, salade	

## Nos mets au fromage

*Fromagerie des Sagnettes*

Fondue au fromage	200 gr	23.00
	250 gr	26.00
Fondue au fromage servie avec charcuterie	200 gr	30.00
	250 gr	33.00

**Nos croûtes au fromage servies avec salade verte** **prix par personne**

Le « Duo » de croûtes à choix : (préparation 20 minutes)

duo nature	21.00
duo aux lardons	23.00
avec un œuf	supplément 2.00



## Notre met vegan

Falafels (pois chiche, Les graines de l'Ami Luron, Montmollin), sauce concombre et menthe

pommes frites et salade verte	25.00
-------------------------------	-------

## Notre poisson de la région

*servi avec pommes frites maison ou pommes nature*

Truite entière (Bio fish, Môtiers)

sauce au Pinot Blanc (cave du Pasquier, Concise VD), légume du jour 38.00

**Profitez de déguster un verre de vin Pinot Blanc qui accompagnera à merveille votre met**

Cave du Pasquier	Pinot Blanc	2023	10cl	6.50
Concise, VD			75cl	45.00



## Nos mets de viandes

*tous sont servis avec pommes frites maison*

Jambon chaud nature (Boucherie Erb), légume du jour 24.00

avec sauce aux morilles 37.00

Steak de cheval, légume du jour 200 gr 26.00

Steak de bœuf, légume du jour 200 gr 28.00

*Beurre maison au choix : beurre à l'ail ou beurre Café de Paris ou beurre aux 3 poivres*

*ou avec sauce aux morilles suppl.* 13.00



\* Fondue bourguignonne OU

\* Fondue chinoise - dès 2 personnes - avec bœuf et cheval - viande fraîche -

**\* Pour le midi uniquement sur réservation jusqu'à 10h30, week-end y compris**

	par personne	250 gr	42.00
	supplément par	100 gr	11.00
viande que bœuf	par personne	250 gr	47.00
	supplément par	100gr	13.00

*Accompagnements : bol de salade,*

*sauces mayonnaises : à l'ail, tartare, curry, jalapeño (piment)*

*Bœuf : Boucherie Au Gourmet*

*Cheval : Boucherie Rota*



# *Nos mets servis pour les enfants (jusqu'à 8 ans)\**

Steak haché de bœuf 120gr (Boucherie Erb), pommes frites maison	14.00
Jambon chaud (Boucherie Erb), pommes frites maison	11.00
	<i>supplément pour légume du jour</i>
Portion de pommes frites maison	6.50

## *Pour les plus grandes faims !* *(jusqu'à 12 ans)\**

## Burger de bœuf

**Buns avec steak haché de bœuf (120gr, Boucherie Erb), ketchup ou mayonnaise et pommes frites** 22.00



\* Nous ne réalisons pas de menu enfant pour un adulte.