

Pour bien commencer

Salade verte Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne	CHF 5.00
Gaspacho de betterave rouge et orange, tartine du moment	CHF 9.50
Tomate et mozzarella Crumble au parmesan	CHF 15.00
Terrine de campagne « Maison »	CHF 12.00
Œuf parfait du BDL	CHF 15.00

Poke bowls

À choix : riz ou quinoa
Sauce à choix : aigre-douce ou piquante

Saumon Mangue, avocat, wakamé, épinards, oignons tiges et coriandre	CHF 22.00
Végétarien Tofu, concombres, chou rouge, carottes, tomates, épinards, oignons tiges et coriandre	CHF 19.00
Poulet Chou rouge, carottes, tomates, concombres, épinards, oignons tiges et coriandre	CHF 21.00

Végétarien

Lasagnes végétariennes aux légumes du moment	CHF 21.00
Burger végétarien* Steak végétal, huile verte, confit d'oignons, tomate, frites et bouquet de salade	CHF 22.00

L'incontournable

Fondue au fromage* de Sainte-Croix 220gr. / 2 personnes minimum	CHF 25.00
---	-----------



BAR DU LAC
RESTAURANT

BDL

Planchettes apéro

Charcuterie & fromage* Lard sec fumé, coppa, Gruyère, saucisse sèche neuchâteloise au pinot noir	CHF 19.00
Végétarienne (à partir de 17h) Falafel, dips et son houmous, samossas aux légumes, cake aux olives et sa tapenade	CHF 18.50
BDL (à partir de 17h) Samossa de légumes, beignets de crevette, nems, beignets de sandre, rilette du moment, falafel (4 pièces de chaque), servie avec sauce tartare et mayonnaise citron	CHF 29.00
Du moment (à partir de 17h) Les jeudis, vendredis & samedis	CHF 22.00

Programme Boat du Lac

Samedi 27 mai - Rock the Lakes Cruise (Metal)
Vendredi 7 juillet - Russo & Fada (Hits des années 2000)
Vendredi 14 juillet - Lumixx & Mister Jo (Hits 80's à aujourd'hui)
Vendredi 21 juillet - Wild Pich (Afro, hip-hop, RnB, dancehall)
Vendredi 28 juillet - Drumminsax (Afterwork vibes)
Vendredi 4 août - Lil kev (Hip-hop, afro, reggaeton)
Vendredi 11 août - Fada (All style)
Vendredi 18 août - Sandgino & Brisco (Electro)
Vendredi 25 août - Russo & Lumixx (Hit's des années 2000)
Vendredi 1 ^{er} septembre - Xapa Kente (Funk brésilien, reggaeton, dembow)

Poissons

accompagnés de frites, pommes de terre grenailles ou riz

Filets de perche Meunière et légumes	CHF 31.00
Fish & Chips* Beignets de sandre, sauce tartare et salade	CHF 23.00
<i>Supplément sauce tartare</i>	CHF 2.00

Viandes

accompagnées de frites, pommes de terre grenailles ou riz

Cheeseburger* Viande de bœuf, Gruyère, sauce tartare maison, confit d'oignons et bouquet de salade	CHF 22.00
Entrecôte de boeuf 200gr., beurre maison, légumes	CHF 39.00
Tartare de bœuf Façon asiatique	CHF 29.00
Roastbeef Sauce tartare et bouquet de salade	CHF 32.00
Costine marinée façon BBQ* (Travers de porc)	CHF 24.00

Desserts maison

Mousse de fruits de saison	CHF 7.00
Tiramisù* au café	CHF 7.00
Soufflé glacé à l'absinthe et son craquant	CHF 9.50
Tartelette citron	CHF 7.00

*plats disponibles en cas de mauvais temps, cuisine réduite.

Allergies

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes et poissons

Boeuf - Suisse, Paraguay, Uruguay / Volaille - France / Porc - Suisse
Perche - Pologne, Estonie / Saumon - Norvège, Écosse / Sandre - Allemagne

