

Bien commencer

Salade verte Vinaigrette maison	CHF 5.50
Salade mêlée Crudités du moment, coleslaw, duo de tomates, copeaux de légumes et vinaigrette maison	CHF 9.50
Gaspacho andalou Croûtons et condiment de légumes	CHF 9.50
Tomates et mozzarella (Val-de-Travers) au lait de bufflonne Pesto et crumble de parmesan	CHF 13.00

Poke bowls

accompagnés de sauce soja et mayonnaise maison

Saumon Riz, avocat, wakamé, tomates cerises, mangue et pousses d'épinards	CHF 22.00
Tofu Riz, carottes et chou rouge râpés, tomates cerise, pousses d'épinards, concombre	CHF 19.00
Poulet Riz, carottes et chou rouge râpés, tomates cerise, pousses d'épinards, concombre	CHF 21.00

Végétarien

Farandole de légumes de saison Röstis maison, coulis de tomate et huile verte	CHF 19.00
Le Porto Bello Burger* Porto Bello rôti et pané avec Gruyère de la fromagerie de Sainte-Croix, servi avec sauce barbecue, compotée d'oignon confit, rondelle de tomate	CHF 22.00

L'incontournable

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

*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, poissons et boulangerie

Boeuf - Suisse, Uruguay / Volaille - France / Porc - Suisse
Perche - Lituanie, Estonie / Saumon - Norvège, Écosse / Omble chevalier - Islande / Sandre - Espagne
Pain burger - Espagne / Croissant - France / Pain - Suisse / Toast - Allemagne / Croûton - France



BAR DU LAC
RESTAURANT

BDL

Les Tapas

Trilogie de tartares Traditionnel, Thaï et Italien, accompagnée de toasts	CHF 24.00
Trilogie d'omble chevalier Rillettes, ceviche et escabèche	CHF 27.00
Trilogie de bruschettas Tartines gourmandes à partager	CHF 16.50

Petite faim

Planchette apéro Charcuterie traditionnelle de la boucherie Montandon, coppa, lard sec, saucisse sèche au Pinot Noir et Gruyère	CHF 19.50
Portion de frites	CHF 6.00



Concerts sur le lac

Samedi 18 mai - **Rock the Lakes Cruise (Rock Metal)**
Dimanche 19 mai - **Rock the Lakes Cruise (Rock Metal)**

Boats du Lac

En juillet et août, tous les vendredis à partir de 19h

Poissons

accompagnés de frites, pommes de terre grenailles ou riz

Filets de perche frais Meunière	CHF 31.50
Aussi disponible en 1/2 portion	CHF 21.50
Fish & Chips de sandre* Sauce tartare et bouquet de salade	CHF 23.50
Aussi disponible en 1/2 portion	CHF 17.00
<i>Supplément sauce tartare</i>	<i>CHF 2.00</i>

Viandes

accompagnées de frites, pommes de terre grenailles ou riz

Cheeseburger BDL* Steak de bœuf de la boucherie des Ponts-de-Martel, Gruyère de la fromagerie de Sainte-Croix, compotée d'oignons confits, rondelle de tomate et sauce tartare.	CHF 24.00
Roastbeef (cuisson basse température) Sauce tartare et bouquet de salade	CHF 29.00
Aussi disponible en 1/2 portion	CHF 19.50
Costine de porc confite* (cuisson basse température) Petits légumes de saison	CHF 25.00

Tartares de boeuf

accompagnés de frites, bouquet de salade et toasts

Le Traditionnel (150g) Câpres, cornichons, oignons, persil, moutarde	CHF 29.50
Le Thaï (150g) Hoïsin sauce, huile de sésame, sweet chili	CHF 29.50
L'Italien (150g) Pesto au basilic, tomates séchées, parmesan	CHF 29.50

Desserts maison

Brownies* Noix de coco et chocolat (sans gluten)	CHF 7.00
Tiramisù du moment*	CHF 7.00
Cheesecake en verrine* Coulis du moment et crumble	CHF 8.00

Brunch du dimanche midi

Le « Petit Déj du BDL » CHF 25.00
Tomate à la provençale, bacon, saucisson neuchâtelois, rösti, champignons ainsi que deux œufs au choix (omelette, brouillés ou au plat) accompagnés de toasts

Version végétarienne CHF 21.00

Crobun au saumon et avocat CHF 19.00
Saumon mariné, avocat, oignons rouge et crème acidulée dans un petit pain croissant

Version végétarienne (avec mozzarella bufflone du Val-de-Travers) CHF 19.00

Œuf Bénédicte CHF 9.50
1 œuf poché, bacon, sauce hollandaise et pain grillé

Œuf Royal CHF 11.50
1 œuf poché, saumon mariné, sauce hollandaise et pain grillé

Pancakes maison CHF 9.00
servis avec sirop d'érable

Assiette de charcuterie CHF 19.00
Lard sec, coppa, saucisson au Pinot Noir, cornichons et petits oignons

Assiette de fromages CHF 18.00
Gruyère, Tomme et Britchon

Un petit extra ?

Croissant CHF 1.60

Portion de frites CHF 6.00

5 tranches de bacon CHF 6.00

Pommes de terre grenailles CHF 5.00

Rösti maison CHF 5.00

Légumes de saison CHF 5.00

D'autres envies ?

Cheeseburger BDL CHF 24.00
Steak de bœuf de la boucherie des Ponts-de-Martel, Gruyère de la fromagerie de Sainte-Croix, compotée d'oignons confits, rondelle de tomate et sauce tartare.

Fish & Chips de sandre CHF 23.50
Sauce tartare et bouquet de salade

Poke bowl saumon CHF 22.00
Riz, avocat, wakamé, tomates cerises, mangue et pousses d'épinards

Poke bowl tofu CHF 19.00
Riz, carottes et chou rouge râpés, tomates cerise, pousses d'épinards, concombre

Poke bowl poulet CHF 21.00
Riz, carottes et chou rouge râpés, tomates cerise, pousses d'épinards, concombre

what about second breakfast?

Cocktails

Mimosa CHF 9.00

Bloody Mary CHF 9.00

Hugo CHF 10.50

Pimm's cocktail CHF 12.00

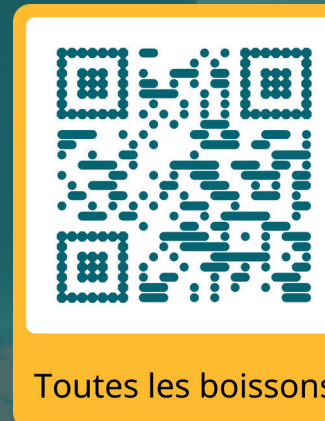
Apérol Spritz CHF 10.50

Long Island CHF 15.00

Quelques bulles

Mousseux « le fa'bulleux » 1dl CHF 6.00
Caves de la Béroche

Mousseux « le fa'bulleux » 75cl CHF 39.00
Caves de la Béroche



Boissons chaudes

Ristretto / Espresso / Café CHF 4.00

Cappuccino CHF 5.50

Café glacé BDL (effectivement c'est froid) CHF 5.00

Café glacé BDL avec lait (oui, c'est toujours froid) CHF 5.50

Chocolat chaud CHF 5.00

Thé CHF 4.00

Jus de fruits

Jus d'orange frais 15cl CHF 4.00

Jus de fruits 30cl CHF 4.50
(pamplemousse / ananas / cranberry)

Jus de tomate 20cl CHF 4.50

Ramseier jus de pomme 33cl CHF 4.50