





NOUS CONTACTER KONTAKT

LNM GASTRO SA

INFO@LNM.CH **QUAI DU PORT 10** CP 3128 | CH-2001 NEUCHÂTEL T. +41 (0) 32 729 96 00

f @ @NAVIGATIONLNM

Notre philosophie

Le temps d'un moment de convivialité ou simplement un instant loin du quotidien, nous vous accompagnons dans une aventure sur mesure et toujours en adéquation avec vos envies.

À l'heure où la société a tendance à aller de plus en plus vite, il nous paraît essentiel de pouvoir vous offrir une parenthèse hors du temps à bord de nos bateaux ou dans votre lieu préféré.

Un savant mélange entre une confection « maison » et l'utilisation de produits frais nous permet de garder une maitrise totale sur nos productions et d'assurer un résultat gustatif tout en légèreté.

Au moment de vous quitter, un sourire de votre part et un bref « à tout bientôt! » suffisent à notre bonheur.





Avant lecture

Sur mesure

Notre chef se tient à votre disposition pour composer vos menus sur mesure et selon vos envies.

Nos propositions

Nos menus sont disponibles pour les groupes dès 15 personnes. Nous vous remercions de choisir un seul menu pour tout le groupe (le menu sera adapté pour les personnes ayant des intolérances ou allergies).

Nos cocktails dinatoires, fondues, raclette, menu gastronomique et buffets sont disponibles uniquement sur les croisières spéciales ou à quai.

Pour les enfants jusqu'à 12 ans révolus

Possibilité de commander une ½ portion (sur réservation). Prix 60% du tarif du menu.

Allergènes

Nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Provenance des viandes, poissons et produits de boulangerie

Porc: Suisse / Bœuf: Suisse, Paraguay / Volaille: France / Veau: Suisse / Agneau: Irelande, Nouvelle-Zélande / Dinde: Hongrie Perche: Pologne, Estonie / Saumon: Norvège, Écosse / Omble chevalier: Islande / Gambas: Vietnam
Pain: Suisse / Petits pains: France / Croissants: France

TV

Tous nos prix s'entendent TVA 8.1% comprise.





SOMMAIRE

5	Les apéritifs et cocktails
7	Les menus
8	Le coin buffet & petits déjeuners
9	Les boissons
11	La cave à vins



Les apéritifs & cocktails





L'apéritif Business

CHF 41.50

(forfait pour 1h - boissons comprises)



.

Rillettes de poisson

~~

Gaspacho du moment

Filets de sandre en pâte à bière et sauce tartare

~~

Mini-sandwichs au fromage frais et tomate et mini-sandwichs au jambon cru



Vin blanc, Oeil-de-Perdrix et Pinot Noir du Pays de Neuchâtel, eau minérale, jus d'orange et bières suisses

L'apéritif Neuchâtel

CHF 36.00

(forfait pour 1h - boissons comprises)





Saucisse sèche au Pinot Noir

~~

Saucisson IGP en pâte feuilletée

~~

Gruyère de notre région, Bleuchâtel et Britchon, Pain



Vin blanc, Oeil-de-Perdrix et Pinot Noir du Pays de Neuchâtel, eau minérale, jus d'orange et bières suisses

L'apéritif du Capitaine

CHF 47.00

(forfait pour 1h - boissons comprises)





Rillettes de canard

~~

Filets de perche en escabèche

~~

Roulades de saumon fumé aux fines herbes

~~

Mini-sandwichs au magret de canard fumé

~~

Taillé au greubon, saucisson neuchâtelois et Gruyère

~~

Bouchée de tartare de bœuf



Vin blanc, Oeil-de-Perdrix et Pinot Noir du Pays de Neuchâtel, eau minérale, jus d'orange et bières suisses



L'apéritif du Vully

CHF 29.00

(dès 20 personnes / forfait pour 1h - boissons comprises)





Gâteau du Vully sucré et salé



Vin blanc, vin rosé et vin rouge de la région du Vully, eau minérale, jus d'orange et bières suisses

L'apéritif à composer

(Il est possible de composer un apéritif avec les éléments des forfaits ci-dessous)





Feuilletés farcis (tomates, champignons, épinards et béchamel aux lardons) (100g)

~

Assortiment de saucisse sèche, CHF 18.00 Saucisson neuchâtelois brioché.

Gruyère et Britchon

~~

Assortiment de mini-sandwichs

(3 pièces par personne)

CHF 56.00

CHF 8.00

Cocktail dinatoire (dès 20 personnes)



Assortiment de mini-navettes au pain brioché

Assortiment de feuilletés

Mini-burger de volaille

Taillé au greubon, saucisson neuchâtelois et Gruyère

Gaspacho du moment

Verrine de légumes croquants

Gambas au lait de coco et curry, coriandre Beignets de sandre, sauce tartare

-

Röstis maison

Aiguillette de volaille Roulade de bœuf, facon thaï

rtouid

Assortiment de fromages

~~

Tartelette citron

Mousse de fruits de saison

Brownies choco-coco (sans gluten)

Cheesecake en verrine





également disponible à bord du bateau à Vapeur

la location d'un bateau privé

Menu 2

Menu 4

Salade verte

Suprême de volaille,

légumes du moment

Cheesecake du moment

Saumon façon gravelax

Effiloché de joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre et légumes du moment

et sa saladine

Tiramisu

coulis de tomate, polenta et

CHF 34.00

CHF 46.00

Nos menus

CHF 33.00

(âge d'or CHF 30.00)





Salade verte

Rôti neuchâtelois, gratin de pommes de terre et tomate provençale

Mousse de fruits de saison

CHF 37.50

CHF 49.50

Menu 3





Saucisson neuchâtelois et oignons confits, röstis maison et légumes du moment

Cadre chocolat & absinthe

Menu 5





Filets de perche beurre meunière, brochette de pommes de terre grenaille et légumes du moment

Verrine de tarte au citron revisitée

Menu 6

CHF 51.00





Tarte fine de légumes marinés et sa saladine

Filet d'omble chevalier, sauce vierge, riz et légumes du moment

Nougat glacé

Menu 7

CHF 62.00





Œuf parfait, sauce champignons

Entrecôte de bœuf sauce échalottes, röstis maison et légumes du moment

Tartelette chocolat et caramel

Végétarien & vegan

Nos suggestions de plats principaux végétarien, vegan, sans gluten et sans lactose. Les entrées et desserts sont à adapter en fonction du menu choisi.

Végétarien





Lasagne de légumes du moment

Sans gluten





Röstis maison, sauce champignons et légumes du moment

Vegan





Farandole de légumes de saison et son croustillant de pois chiches

Pour plus de plaisir

Menu Gastronomique

CHF 92.00



Amuse-bouche

Gaspacho du moment

~~

Mosaïque de poireaux et saumon mariné, mavonnaise citron

Œuf parfait aux saveurs du moment

Pièce de veau suisse rassie, gâteau de pommes de terre et légumes du moment

~~

Forêt noire revisitée



CHF 39.50

Menu fondue au fromage





Salade verte

Fondue au fromage (220g)

Meringue et crème double



Menu raclette

CHF 46.00



Assiette de lard, jambon cru, saucisse sèche de la région

Raclette à discrétion, cornichons et petits oignons

Sorbet arrosé à l'eau de vie d'abricot ou salade de fruits

Menu fondue chinoise

CHF 51.00





Salade mêlée ou velouté de courge

Chinoise fraîche (bœuf & volaille), sauces maison. frites et riz

Parfait glacé au Grand Marnier





Le coin buffet

Buffet

CHF 76.00

(adaptable en fonction des saisons ou de vos envies)





Assortiment de salades et crudités Plateau de charcuterie

Rillettes de poissons

Terrine campagnarde

~~

Entrecôte sauce échalottes

Filet d'omble chevalier, sauce chasselas safranée

Röstis maison

Légumes du moment

Assortiment de fromages

~~

Tartelette citron

Mousse de fruits de saison

Brownie choco-coco (sans gluten)

Cheesecake en verrine

Buffet sans plateau de fromage - CHF 69.00



Les petits déjeuners

Petit déjeuner simple





1 croissant

1 boisson chaude

~~

1 jus d'orange

Petit déjeuner complet

CHF 26.00

CHF 8.00





1 croissant, 1 petit pain, beurre et confiture

~~

Jambon blanc et Gruyère

Œuf dur ou mollet

~~

Verrine de fruits frais

~~

Dessert du moment

1 boisson chaude



Envie d'un brunch?

Organisation possible d'un brunch sur mesure à bord. En cas d'intérêt, nous vous soumettons avec plaisir une offre personnalisée

Les boissons

5.70

4.80

4.80

4.70

4.80

4.80

5.00

12.00

11.00

6.00

6.00

9.50

4.50

4.50

4.80

50 cl

33 cl

33 cl

25 cl

33 cl

33 cl

1.5 I

50 cl

50 cl

CHF

Rafraichissments

Thé froid citron / pêche Sinalco / Sprite Coca-cola / Zero
Schweppes
Rivella rouge Jus de pomme / Schorle
Jus d'orange Granini Jus d'orange Granini
Coca-cola / Thé froid citron / Sprite / Jus de pomme

Bières

Cardinal Lager	4.5°	33 cl	CHF	5.30
Feldschlösschen Blanche	5.2°	33 cl	CHF	5.50
Cardinal sans alcool		33 cl	CHF	5.30

Eaux minérales

Henniez légère		
lenniez naturelle		
Henniez légère / naturelle		

Boissons chaudes

Café / Espresso		
Thé / Tisane		
Chocolat chaud / Renversé		



Digestris				
Kirsch	37.5°	4 cl	CHF	6.50
Limoncello	40°	2 cl	CHF	6.50
Grappa	40°	2 cl	CHF	6.50
Mirabelle Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Williamine Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Abricot Morand	40°	2 cl	CHF	8.00
Liqueur de pirates	16.5°	4 cl	CHF	7.00

Longdrinks

Assortiment Longdrinks sur demande	CHF	11.00



Les vins rosés

Sélection

Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir

Vully - Rosé de Pinot Noir Vully - Rosé de Pinot Noir

OEil-de-Perdrix

Caves

De la Béroche De la Béroche		CHF 30.00 CHF 45.00
Du Petit Château, Môtier Du Petit Château, Môtier		CHF 30.00 CHF 45.00
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 45.00

Les vins blancs

Sélection

Neuchâtel - Chasselas Neuchâtel - Chasselas

Chardonnay Réserve

Cru de la Ville - Chasselas Perdrix Blanche

Neuchâtel - Non filtré Chasselas* Neuchâtel - Non filtré Chasselas* Neuchâtel « Le Charmeur » - Chasselas Pinot Gris

Vully - Chasselas Vully - Chasselas

Les Nones Chasselas Grand Cru

Chardonnay Sauvignon Blanc

*disponibles de janvier à juin

Caves

De la Béroche	50 cl	CHF 23.00
De la Béroche	75 cl	CHF 34.50
Saint-Sébaste, St-Blaise	75 cl	CHF 51.00
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 34.50
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 43.00
Des Lauriers, Cressier	50 cl	CHF 23.00
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 34.50
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 35.00
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 45.00
Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF 23.00
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 34.50
Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF 35.00
Domaine de Montmollin	75 cl	CHF 46.00
Domaine de Montmollin	75 cl	CHF 47.00

Les vins rouges

Sélection	Caves		
Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »	De la Béroche	50 cl	CHF 34.00
Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »	De la Béroche	75 cl	CHF 46.00
Manoir St-Roch Rouge Barrique - Garanoir, Gamaret	De la Béroche	75 cl	CHF 49.00
Vully - Pinot Noir	Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 45.00
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir	Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF 33.50
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir	Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 44.00
Pinot Noir Réserve	Saint-Sébaste, St-Blaise	75 cl	CHF 58.00
Pinot Noir Barrique « Les Cloux »	Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 55.00
Sang des Noyers - Garanoir, Garmaret, Mara	De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 48.00
Pinot Noir	De la Ville, Neuchâtel	50 cl	CHF 31.00
Pinot Noir	De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 43.00
Merlot Gourmand	Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF 54.00

Les champagnes et vins effervescents

Sélection	Caves		
Cuvée Cordon Or demi-sec	Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF 28.50
Cuvée Cordon Or demi-sec	Mauler, Môtiers	75 cl	CHF 47.00
Cuvée Cordon Or brut	Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF 28.50
Cuvée Cordon Or brut	Mauler, Môtiers	75 cl	CHF 47.00
Cuvée Excellence brut millésimée	Mauler, Môtiers	75 cl	CHF 59.00
Brut Impérial	Moët et Chandon	75 cl	CHF 89.00
Ice Impérial	Moët et Chandon	75 cl	CHF 109.00

Droit de bouchon

Vin	Bouteille ouverte	75 cl	CHF 25.00
Vin effervescent	Bouteille ouverte	75 cl	CHF 35.00

Le droit de bouchon comprend le service, le conditionnement des bouteilles, l'utilisation des verres et leur lavage.

