LA VOILE

Menus de la semaine

Chaque semaine, notre cheffe Clelia Minisini imagine un nouveau menu de midi, mettant à l'honneur les produits de saison.
Une cuisine créative et gourmande, où chaque plat est pensé pour vous offrir une belle expérience.
À découvrir du mardi au vendredi.

Entrées	15
Plats principaux	25
Desserts	15

Business Lunch	65

Comprend 1 verre de vin de bienvenue de notre sélection, 1 amuse-bouche, menu entrée-plat-dessert de votre choix, eaux, cafés ou thés

+ Accord mets et vins	20
+ Accord mets et boissons sans alcool	15

Allergènes : lactose, gluten, fruits à coque, ail, céleri

Tous les prix sont affichés toutes taxes comprises en CHF

Le menu est proposé du mardi au vendredi de 11:45 à 13:30

Provenances ; Boeuf : CH, Poisson : Selon arrivage du jour, Pain : CH

Route des Falaises 14, CH–2000 Neuchâtel +41 (0) 32 724 61 33 www.la-voile.ch

LA VOILE

FAIT MAISON

Menus de la semaine du 10-14 novembre 2026

Entrées

Velouté de carotte version curry japonais, charcuterie maison de canard, carotte jaune en pickles, crouton de pain d'épice

Tartare de betterave, fromage frais au wasabi, guacamole, noix de cajou

Plats Principaux

Dos de cabillaud, sauce pil pil au persil, racine de persil, polenta bramata

Pulled beef nitsuke, salade de riz à sushi, cebette et pak choï

Chèvre chaud, patate douce en déclinaison, vinaigrette au miel, salade lollo

Desserts

Finger glacé chocolat cacahuète

Tatin d'ananas, sorbet exotique

Suggestion au verre en accord avec le menu (1dl)

Velouté de carotte et canard	Riesling Sylvaner domaine Aagne	8.10
Tartare de betterave	Garganega domaine Buglioni	9
Dos de cabillaud au persil	Chardonnay domaine de Chambleau	8.50
Pulled beef nitsuke	Côtes du Rhône AOC Gassius	7.80
Chèvre chaud	Chardonnay domaine de Chambleau	8.50