

# Bienvenue au



BUFFET DU FUNICULAIRE

## RESTAURANT

### LA COUDRE

NEUCHÂTEL

*“ Quel triste sort pour ceux qui ne peuvent pas jouir de ce qui constitue, en fin de compte, les plaisirs principaux de la vie quotidienne, et pour certains, même, les seuls, à savoir : **manger et boire** ”*



Google+



Facebook



tripadvisor



## TOUCANGE Sàrl

Enrico Angelisanti

Tenancier et propriétaire

Rue de la Dîme 3

CH-2002 Neuchâtel 2

Tél. 032 753 44 66

info@buffet-du-funiculaire.ch

Depuis 1998, Céline et Enrico Angelisanti gèrent ce restaurant de manière familiale et traditionnelle en privilégiant un accueil chaleureux et une cuisine dynamique, dans une ambiance conviviale et toujours avec le souci de maintenir une qualité-prix

Nous pouvons vous aider dans les langues suivantes :



### Nos horaires :

Lundi à jeudi de 11h00 à 14h30 et de 18h00 à 22h30

Vendredi de 11h00 à 14h30 et de 18h00 à 23h00

Samedi de 18h00 à 24h00 (fermé à midi)

Dimanche **Fermé**

**Jours fériés :** voir nos annonces sur notre site internet

\* Les horaires peuvent changer sans préavis à l'avance dû au volume de travail + ou - \*

**Parking :** nous avons 8 places de parc à votre disposition devant le restaurant. Elles sont la propriété de l'établissement

**A 50 mètres, 30 places payantes sont également disponibles**

**Paiements :** nous acceptons les espèces ainsi que la majeure partie des cartes de crédit / débit



**Vacances :** voir nos annonces sur Facebook ou sur notre site internet

\* La grille des vacances est subjective et peut être modifiée, voir notre site internet \*



[www.buffet-du-funiculaire.ch](http://www.buffet-du-funiculaire.ch)



*«J'ai remarqué que les gens qui savent manger  
ne sont jamais sots»*

*Apollinaire*



*«le meilleur vin n'est pas nécessairement le plus cher  
mais celui que l'on partage»*

N'hésitez pas à réserver votre table via notre site internet  
[www.buffet-du-funiculaire.ch](http://www.buffet-du-funiculaire.ch)

Votre avis compte beaucoup pour nous!



Google+



Facebook



Tripadvisor

# Menu du jour

**\*uniquement à midi\***

Servi de 11h30 à 13h30 **selon disponibilité**

## Fr. 24.-

### *Lundi, mercredi et vendredi*

Potage du jour

Petite salade du buffet

**Rumpsteak de bœuf sur ardoise env. 140 g**

**Pommes frites**

### *Mardi*

Potage du jour

**Blanc de poulet sur ardoise env. 130 g**

**au sel de citron**

**Pâtes au beurre**



### *Jeudi*

Potage du jour

Petite salade du buffet

**Filets de perche meunière env. 160 g**

**Pommes nature ou frites**

**\*les menus ne sont pas modifiables\***

**\*Pensez à réserver votre menu (nombre limité)\***

**Carafe  
d'eau**

Mise à  
disposition  
gratuitement  
si une boisson hors thé  
ou café est consommée  
par client. Prix de la carafe  
d'eau par personne Fr. 3.-

Merci de votre aimable  
compréhension!

**Provenance des viandes** : Boeuf - CH, USA, Brésil / Poulet - Slovénie, Pologne

**Provenance des poissons** : Perches - Russie, Pologne

# Moules à Coudre



**RESTAURANT**

**LA COUDRE**

NEUCHÂTEL

Votre avis nous est précieux!



Google+



Facebook



tripadvisor

Tripadvisor

Prix en francs suisses (CHF)  
TVA 8,1% incluse



## Spécialités de moules en cocotte, avec frites

Généreuses portions de 800 g de moules bien fraîches cuisinées à la commande et ingrédients sélectionnés avec soin

### Les moules

#### *"Buffet du Funiculaire"* 28.00

Vin blanc, ail, oignons, persil, basilic, crème, tomates émincées, juliennes de jambon cru

#### *à l'Indienne* 27.00

Vin blanc, ail, oignons, persil, curcuma, gingembre, choix curry Madras, crème

#### *traditionnelles à la marinère* 25.50

Vin blanc, ail, oignons, persil, avec ou sans crème

#### *au Roquefort* 28.00

Vin blanc, ail, oignons, sauce crème basilic au Roquefort, garni de Roquefort et noix

#### *à la Neuchâteloise* 29.00

Vin blanc, ail, oignons, sauce crème et persil parfumé à l'absinthe du Val-de-Travers

#### *Royales* 31.00

Vin blanc, ail, oignons, sauce crème au basilic, généreusement garni de crevettes et parfumé au citron



Uniquement par table entière  
et commande identique  
pour toute la table



## Le menu Funi

SERVI UNIQUEMENT PAR TABLE ENTIÈRE

38.50

Buffet de salades

\*\*\*

La cocotte de moules au choix\* avec frites

\*\*\*

2 boules de glace ou 2 boules de sorbet  
ou flan caramel avec chantilly

## Le menu Royal Funi

SERVI UNIQUEMENT PAR TABLE ENTIÈRE

52.00

Blanc cassis

\*\*\*

Buffet de salades

\*\*\*

La cocotte de moules au choix\* avec frites

\*\*\*

Bière blanche Erdinger ou 5 dl bière à la pression  
ou 3 dl vin blanc ou 3 dl Gamay rosé  
ou 5 dl Coca-Cola ou 5 dl thé froid

\*\*\*

2 boules de glace ou 2 boules de sorbet  
ou flan caramel avec chantilly

\*\*\*

Café avec Grappa ou Limoncello (5cl)

\* au Roquefort, à la Neuchâteloise et Royales  
+ 5.-

# Carte d'hiver

## Salades

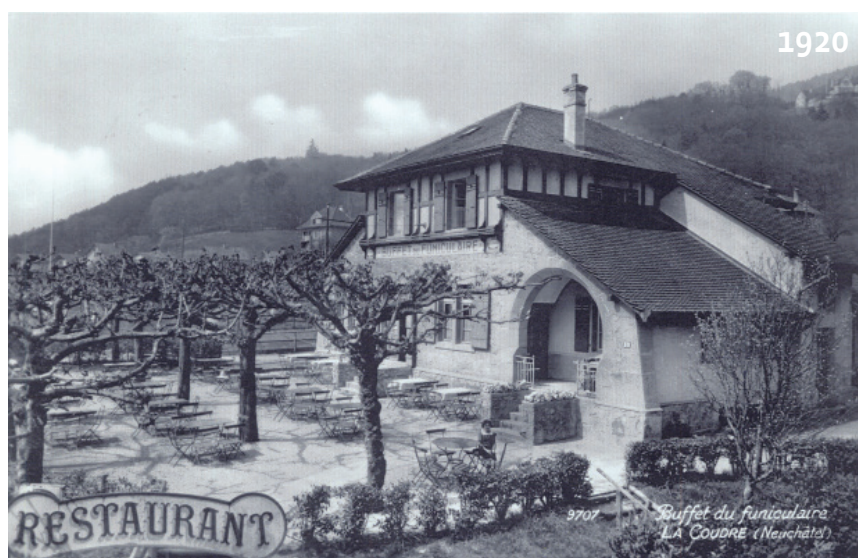
Petite salade mêlée du buffet	9.00
Grande salade mêlée du buffet	16.00

## Mets froids

<b>Carpaccio de bœuf</b>		27.50
Rucola et copeaux de parmesan, huile d'olive et vinaigre de Xérès, julienne de pommes Granny Smith		
<b>Carpaccio de bœuf</b>	entrée	19.50
● <b>Assiette de charcuterie "Buffet du Funiculaire"</b>		25.50
Jambon cru, lard à manger cru, viande séchée et fromage		
● <b>Assiette de charcuterie "Buffet du Funiculaire"</b>	entrée	18.50

## Mets chauds

<b>Potage crème de courge à ma façon</b>	entrée	13.50
<b>Assiette de moules marinière avec ou sans crème</b>	entrée	19.00



● Viande porc

Provenance des viandes : Boeuf - CH, USA, Brésil / Porc - CH, UE

Provenance des poissons : Thon - Vietnam, Thaïlande / Filets d'anchois - Espagne, UE

\*\*\* avec une petite salade du buffet \*\*\*

<b>Fagotini al tartufo e salmone</b>	29.50
Farce au fromage et truffe blanche, sauce crème basilic et saumon fumé	
● <b>Fagotini di Parma</b>	28.50
Farce de fromage, viande et jambon cru, sauce crème basilic et jambon cru	
<b>Agnolotti al gorgonzola</b>	26.00
Farce au fromage et tomate, sauce crème parfumée au gorgonzola	
<b>Agnolotti napolitaine</b>	25.00
Sauce tomate au basilic	
● <b>Tortellini « Buffet du Funiculaire »</b>	26.50
Sauce crème basilic, richement garnis de jambon cru	
<b>Tortellini à l'ail</b>	26.00
Sauce crème à l'ail	
<b>Gnocchi al gorgonzola</b>	26.00
Sauce crème et gorgonzola	
<b>Gnocchi napolitaine</b>	24.50
Sauce tomate au basilic	
♪ <b>Gnocchi inferno</b>	24.00
Ail, piments, sauce tomate au basilic et une touche de crème	
<b>Tagliatelle aux bolets</b>	28.50
Sauce crème au sauté de bolets	
<b>Tagliatelle au saumon fumé</b>	28.50
Sauce crème basilic, richement garnie de saumon fumé	
<b>Spaghetti napolitaine</b>	23.00
Sauce tomate au basilic	
● <b>Spaghetti carbonara</b>	26.50
Sauce crème au basilic, lardons, jambon, champignons et jaune d'oeuf	
<b>Spaghetti frutti di mare</b>	29.00
Sauce tomate au basilic, richement garnie de fruits de mer	
♪ <b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b>	24.00
Huile d'olive, piments, ail, dés de tomate et persil haché	
<b>Penne al pesto</b>	24.00
Penne enrobées d'un délicieux pesto à l'huile d'olives	
<b>Penne Calypso</b>	29.50
Sauce crème au basilic aux crevettes roses	
♪ <b>Penne al arrabiata</b>	24.50
Sauce tomate très relevée aux piments et ail	

● Viande de porc    ♪ Très relevé

Provenance des poissons : Saumon fumé - Norvège, UE / Cocktail de fruits de mer - Vietnam, Thaïlande / Crevettes roses - Vietnam, Thaïlande

TVA 8,1 % incluse





# Sur Ardoise

\* 3 sortes de sauces \* \* frites, pâtes, riz ou légumes \*

\* avec petite salade du buffet \* 2 garnitures +3.- ppers

<b><u>Entrecôte de bœuf</u></b>	<b>150 g</b>	34.00	<b>250 g</b>	42.00
	<b>300 g</b>	48.00	<b>500 g</b>	62.00
<i>Surf &amp; Turf</i> "Spécial Funi"	+4 grosses crevettes décortiquées			<b>+10.00</b>
<b><u>Filet de bœuf Tournedos</u></b>	<b>150 g</b>	41.00	<b>250 g</b>	48.00
	<b>300 g</b>	56.00	<b>500 g</b>	71.00
<i>Surf &amp; Turf</i> "Spécial Funi"	+4 grosses crevettes décortiquées			<b>+10.00</b>
<b><u>Entrecôte de poulain</u></b>	<b>250 g</b>	41.00	<b>300 g</b>	47.00
			<b>500 g</b>	60.00
<i>Surf &amp; Turf</i> "Spécial Funi"	+4 grosses crevettes décortiquées			<b>+10.00</b>
<b><u>Poulet</u></b>				
Blanc de poulet au sel de citron	env. <b>120 g</b>	28.00	env. <b>240 g</b>	34.50
<b><u>Crevettes</u></b>				
Brochettes de crevettes décortiquées			env. <b>250 g</b>	43.00
<b><u>"Bacalhau"</u></b>				
Cœur de cabillaud sur ardoise	env. <b>250 g</b>	39.00		

Provenance des viandes : Boeuf - CH, Brésil, USA / Cheval - UE, Canada / Poulet - Slovénie, Pologne / Agneau - Nouvelle-Zélande, Australie

Provenance des crevettes : Inde, Vietnam

Provenance du bacalhau : Portugal, Canada, Irlande

TVA 8,1 % incluse



## Sur Assiette

\* avec petite salade du buffet \*

\* frites, pâtes, riz ou légumes \*

2 garnitures +3.- ppers

Entrecôte de bœuf	200 g	37.50
Entrecôte de poulain	200 g	36.00

Beurre café de Paris 6.00

Sauce échalote 6.50

Sauce aux bolets 9.00

Steak de cheval à l'échalote	200 g	37.00
------------------------------	-------	-------

Souris d'agneau cuisson lente à la macédoine de légumes		43.00
--	--	-------



<b>Poêlée de gambas "Buffet du Funiculaire"</b>	<b>env. 300 g</b>	<b>48.00</b>
---	-------------------	--------------

A décortiquer, rôties à l'huile d'olive, parfumées au gingembre, curry, tomate, persil, riz créole

Provenance des viandes : Boeuf - CH, Brésil, USA / Cheval - UE, Canada / Agneau - Nouvelle-Zélande, Australie

Provenance des crevettes : Inde, Vietnam

TVA 8,1 % incluse



**Prix en francs suisses (CHF)**  
TVA 8,1 % incluse

# Spécial Apéro

<b>Spritz</b> «Buffet du Funiculaire» 4 cl Apérol, 5 cl Prosecco, eau gazeuse, une tranche d'orange	11.00
<b>Porto blanc Tonic</b> 4 cl Porto blanc, Schweppes et glaçons	10.00
<b>Blanc cassis</b> 15 cl vin blanc, liqueur de cassis	7.50
<b>Campari orange</b> 4 cl Campari, jus d'orange	8.00
<b>Suze Coca</b> 4 cl Suze, Coca-Cola	8.00
<b>Gin Tonic</b> 4 cl Gin, Schweppes	11.50
<b>Cuba Libre</b> 4 cl rhum brun, Coca-Cola	11.50
<b>Prosecco</b> Flûte 15 cl	9.00



## *Bières à la pression*

	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Feldschlösschen	4.00	4.50	7.00
Avec Martini ou autres	+ 2.00		

## *Bières en bouteilles*

Feldschlösschen sans alcool	33 cl	5.00
Bière blanche Erdinger	50 cl	9.00

## *Apéritifs*

Pastis, Ricard	45 %	2 cl	5.00
Double Pastis ou double Ricard	45 %	4 cl	8.00
Suze	20 %	4 cl	6.00
Cynar	16.5 %	4 cl	6.00
Martini blanc, Martini rouge	15 %	4 cl	6.00
Campari	23 %	4 cl	6.00
Porto rouge, Porto blanc	20 %	4 cl	6.00
Blanc cassis		15 cl	7.50

# Minérales

## en bouteilles

Minérale nature, mini-bulles		33 cl	4.50
	<b>gommée</b>	33 cl	4.80
Minérale nature, mini-bulles		50 cl	6.00
	<b>gommée</b>	50 cl	7.00
Minérale nature, mini-bulles		100 cl	9.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero		33 cl	5.00
Fanta orange		33 cl	5.00
Rivella rouge		33 cl	5.00
Jus de pommes Ramseier		33 cl	5.00
Schweppes Tonic Original		20 cl	5.00
Bitter San Pellegrino		10 cl	5.00
Jus de fruits, Orange, Tomate		20 cl	5.00

## au verre

	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>litre</b>
Thé froid citron, pêche	4.50	6.00	10.00
Coca-Cola		6.00	
Sirop (uniquement enfants jusqu'à 11 ans)	1.50		offert le 1 <sup>er</sup> si repas

**\*\* CARAFE D'EAU: Fr. 3.- par personne si pas d'autres boissons individuelles**

**\*\* Nous ne faisons pas payer l'eau... mais le personnel, mobilier, location, chauffage, etc. doivent être payés**

**Merci de votre aimable compréhension**



## Vins ouverts

	1 dl	2 dl	3 dl
<b>Blancs</b>			
Neuchâtel, Chasselas, Roger Sandoz, La Coudre	4.00	8.00	12.00
Pinot Gris, Roger Sandoz, La Coudre Qualité bouteille	6.50	13.00	19.50
Chardonnay, Roger Sandoz, La Coudre Qualité bouteille	6.50	13.00	19.50
<b>Rosés</b>			
Rosé de Gamay de Romandie	4.00	8.00	12.00
Œil-de-Perdrix, Roger Sandoz, La Coudre Qualité bouteille	6.50	13.00	19.50
<b>Rouges</b>			
Côtes-du-Rhône, « <b>Sélection Buffet du Funiculaire</b> »	5.00	10.00	15.00
Pinot noir, Roger Sandoz, La Coudre Qualité bouteille	6.50	13.00	19.50
Merlot del Veneto « Italie »	5.00	10.00	15.00
Rioja, Baron de Ley D.O.C. Reserva « Espagne » Qualité bouteille	7.50	15.00	22.50

## Pots et demi-fermés

	5 dl
<b>Blancs</b>	
Neuchâtel, Chasselas, Roger Sandoz, La Coudre	20.00
Pinot Gris, Roger Sandoz, La Coudre	31.00
Chardonnay, Roger Sandoz, La Coudre	31.00
<b>Rosés</b>	
Œil-de-Perdrix, Roger Sandoz, La Coudre	31.00
Rosé de Gamay de Romandie	20.00
<b>Rouges</b>	
Pinot noir de Neuchâtel, Roger Sandoz, La Coudre	31.00
Magie Noire, élevé en barriques, Caves du Prieuré, Cormondrèche 20__	39.50
Pot du Funiculaire, Côtes-du-Rhône <b>*sélection*</b>	24.00
Pot de Merlot del Veneto	24.00
Pot de Cannonau di Sardegna D.O.C	31.00
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C, * Sélection Futura Miglianico *	33.00
<b>Élevé en barriques françaises de 225 litres pendant 12 mois</b>	
Posta Piana, Primitivo, Cantine Paradiso I.G.T. 20__	30.00

## Vins en bouteilles

<b>Blancs de Neuchâtel</b>	
Chasselas, domaine Roger Sandoz, La Coudre	31.00
Pinot Gris, domaine Roger Sandoz, La Coudre	45.00
<b>Rosé de Neuchâtel</b>	
Œil-de-Perdrix, domaine Roger Sandoz, La Coudre	45.00
<b>Rosé du Portugal</b>	
Mateus rosé, légèrement pétillant	29.50
<b>Rosé USA</b>	
Beringer California Collection, Zinfandel rosé 20__	39.00



## Vins rouges en bouteilles

### Neuchâtel

Pinot Noir, domaine Roger Sandoz, La Coudre 20\_\_ 46.00

### Spécialités de Neuchâtel

Pinot Noir, élevé en barriques, domaine Roger Sandoz, La Coudre 20\_\_ 56.00

Magie Noire, élevée en barriques, Caves du Prieuré, Cormondrèche 20\_\_ 59.00

**Mélange audacieux des cépages Garanoir, Gamaret et Pinot noir**

Vin du Diable, élevé en barriques, Domaine Vin du Diable, Cortaillod 20\_\_ 59.00

### Portugal

Monte Velho, région Alentejo, domaine Herdade Do Esporao 20\_\_ 39.50

**Cartuxa D.O.C.A., région Alentejo, Evora, domaine de Cartuxa 20\_\_ 85.00**

Adega de BORBA, région Aentejo, Evora RESERVA D.O.C 20\_\_ 61.00

**Porto Calem VINTAGE, domaine de Calem, Gaia, Porto 375 ml, 1999 96.00**

### Espagne

Rioja, Baron Del Ley D.O.C. Reserva 20\_\_ 52.00

**Elevé en barriques pendant 20 mois**

### France

Bourgogne, Santenay A.S.C., Bouchard Père et Fils 20\_\_ 78.00

### Argentine

Mendoza, Malbec O.A.K., Valle Las Acequais 20\_\_ 51.00

**Elevé en barriques pendant 10 mois**

## Italie

### Veneto

Amarone della Valpolicella D.O.C.G., Villa Borghetti 20\_\_\_ 88.00  
65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Negrara

### Toscana

Le Volte «del Ornellaia» I.G.T. 20\_\_\_ 65.00  
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

Brunello di Montalcino D.O.C.G., Castello Banfi 20\_\_\_ 92.00  
Sangiovese

**Luce della Vite I.G.T., « Famiglia Frescobaldi », 2015 198.00**  
Merlot, Sangiovese

**Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia, 2018 295.00**  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Ornellaia « Solare », Bolgheri D.O.C.G., 2017 290.00**  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

### Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G., Miglianico 20\_\_\_ 49.00  
Elevé en barriques françaises de 225 litres pendant 12 mois

### Puglia

Posta Piana, Primitivo, Cantine Paradiso I.G.T. 20\_\_\_ 45.00

### Sicilia

Nero d'Avola, Sicilia I.G.T. 20\_\_\_ 41.00

### Sardegna

Cannonau D.O.C., Primo Scuro Mesa 20\_\_\_ 46.00

## Digestifs, whisky et liqueurs

		2 cl	4 cl
Pomme pure, Prune	40 %	5.00	
Marc et Lie de Pinot Noir « Roger Sandoz »	41 %	6.00	
Kirsch	40 %	6.00	
Eau-de-vie de poires ou d'abricots	37.5 %	6.50	
Fernet Branca	39 %	6.50	
Calvados	40 %	8.00	
Baccardi rhum blanc, rhum brun	37.5 %	8.00	
Prunelle de Bourgogne	35 %	8.00	
Bailey's	17 %	8.00	
Grand Marnier	40 %	8.00	
Amaretto	28 %	8.00	
Tequila, Gin, Vodka	37.5 %	8.00	
Absinthe « Kübli » Val-de-Travers	53 %	8.00	10.00
Cognac Bisquit V.S.O.P.	40 %	9.00	12.00
Rémy Martin	40 %	10.00	14.00
Armagnac V.S.O.P.	40 %	11.00	15.00
Whisky Gold Label	40 %	6.50	8.50
Whisky J&B, Ballentine's, J. Walker Red Label	40 %	8.00	11.00
Whisky Chivas 12 ans	40 %	10.00	13.00
Whisky Jack Daniel's	40 %	8.00	11.00
Limuncello, liqueur au citron	32%	6.00	9.00
Grappa Fior di Vite	40 %	6.00	9.00
<b>Grappa Barolo</b>	<b>41 %</b>	<b>10.00</b>	<b>14.00</b>
<b>Grappa Amarone</b>	<b>40 %</b>	<b>10.00</b>	<b>14.00</b>
<b>Grappa Sassicaia</b>	<b>40 %</b>	<b>14.00</b>	<b>18.00</b>
Frangelico, liqueur de noisettes	20 %	6.00	9.00
Liqueur de Beirão	22 %	6.00	9.00

## *Cafés et thés*

Café, Espresso, Ristretto		3.80
Café Hag		3.80
Café renversé		4.50
Café, Espresso, Ristretto « FUNI » *café et pomme*		6.50
Café viennois		5.00
Cappucino		4.80
Thé et infusion		3.80
Ovo ou chocolat chaud ou froid	2 dl	3.80
Thé rhum		8.00
Irish Coffee		11.50

## *Champagnes et mousseux*

Prosecco	coupe	9.00
Prosecco	bouteille	45.00
Clairette de Die Tradition	bouteille	45.00
Pommery brut	bouteille	80.00