

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



*«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

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

Carte d'hiver

Salades

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

Mets froids

Carpaccio de bœuf	27.50
Rucola et copeaux de parmesan, huile d'olive et vinaigre de Xérès, julienne de pommes Granny Smith	

Carpaccio de bœuf	entrée	19.50
--------------------------	---------------	--------------

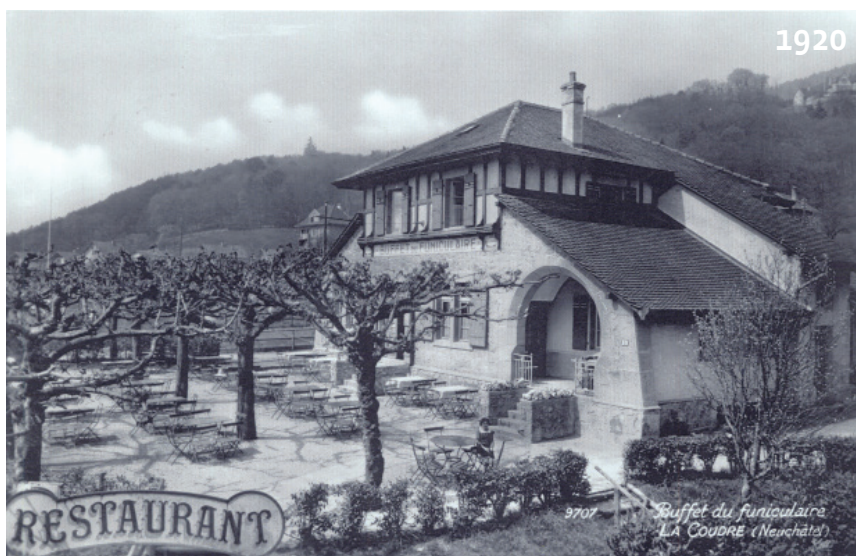
● Assiette de charcuterie "Buffet du Funiculaire"	25.50
Jambon cru, lard à manger cru, viande séchée et fromage	

● Assiette de charcuterie "Buffet du Funiculaire"	entrée	18.50
--	---------------	--------------

Mets chauds

Potage crème de courge à ma façon	entrée	13.50
--	---------------	--------------

Assiette de moules marinière avec ou sans crème	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 ***

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

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



Poêlée de gambas "Buffet du Funiculaire"	env. 300 g	48.00
---	-------------------	--------------

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

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



Bières à la pression

	2 dl	3 dl	5 dl
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
	gommée	33 cl	4.80
Minérale nature, mini-bulles		50 cl	6.00
	gommée	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

	3 dl	5 dl	litre
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 ^{er} 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
Blancs			
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
Rosés			
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
Rouges			
Côtes-du-Rhône, « Sélection Buffet du Funiculaire »	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
Blancs	
Neuchâtel, Chasselas, Roger Sandoz, La Coudre	20.00
Pinot Gris, Roger Sandoz, La Coudre	31.00
Chardonnay, Roger Sandoz, La Coudre	31.00
Rosés	
Œil-de-Perdrix, Roger Sandoz, La Coudre	31.00
Rosé de Gamay de Romandie	20.00
Rouges	
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 *sélection*	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
Élevé en barriques françaises de 225 litres pendant 12 mois	
Posta Piana, Primitivo, Cantine Paradiso I.G.T. 20__	30.00

Vins en bouteilles

Blancs de Neuchâtel	
Chasselas, domaine Roger Sandoz, La Coudre	31.00
Pinot Gris, domaine Roger Sandoz, La Coudre	45.00
Rosé de Neuchâtel	
Œil-de-Perdrix, domaine Roger Sandoz, La Coudre	45.00
Rosé du Portugal	
Mateus rosé, légèrement pétillant	29.50
Rosé USA	
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
Grappa Barolo	41 %	10.00	14.00
Grappa Amarone	40 %	10.00	14.00
Grappa Sassicaia	40 %	14.00	18.00
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