

# Les Fondues « dès 2 pers. »

## Fondue Chinoise

« Bouillon aromatisé aux légumes frais, champignons et vermicelles de riz »

Viande fraîche de poulet, bœuf et cheval « 300g p.pers »

Trio « Bœuf, Poulet cheval »

39.- p.pers

Duo « Bœuf et poulet »

39.- p.pers

Duo « Cheval et poulet »

39.- p.pers

Duo « Bœuf et cheval »

41.- p.pers

Accompagnée de : Salade mêlée, pommes frites et riz pilaf

Choix de sauces et garnitures

## Fondue « Joran »

« Fond de viande mijoté et épicé à souhait »

Viande fraîche de poulet, bœuf et cheval « 300g p.pers »

Trio « Bœuf, Poulet cheval »

39.- p.pers

Duo « Bœuf et poulet »

39.- p.pers

Duo « Cheval et poulet »

39.- p.pers

Duo « Bœuf et cheval »

41.- p.pers

Accompagnée de : Salade mêlée, pommes frites et riz pilaf

Choix de sauces et garnitures

## *Les entrées*

<i>Salade verte</i>		7.50
<i>Salade mêlée</i>		11.50
<i>Cocktail de crevettes</i>		15.-
<i>Escargot de bourgogne</i>	« Beurre maison » 6 pièces	11.-
<i>Escargot de bourgogne</i>	« Beurre maison » 12 pièces	19.-
<i>Steack tartare de bœuf</i>		25.-
<i>Accompagné de toasts et beurre et pommes frites</i>		
<i>Tartare de Saumon</i>		25.-
<i>Accompagné de toasts et beurre et pommes frites</i>		
<i>Filets de perche meunière</i>		25.-
<i>Accompagnés de pommes frites</i>		
<i>Cuisses de grenouilles à la provençale</i>		28.-
<i>Accompagnées de pommes frites</i>		

## Les viandes

<i>Steack de cheval</i>	«200g»	27.-
<i>Entrecôte de cheval</i>	«220g»	33.-
<i>Steack de bœuf</i>	«200g»	31.-
<i>Entrecôte de bœuf</i>	«220g»	39.-

*Garni à choix de pommes frites ou tagliatelle ou Riz et salade ou légumes*

<i>Sauce Joran « spécialités maison »</i>	4.50
<i>Sauce poivre vert</i>	4.50
<i>Sauce béarnaise</i>	4.50
<i>Sauce forestière</i>	4.50
<i>Sauce aux Morilles</i>	9.50

*Garni à choix de pommes frites ou tagliatelle ou Riz et salade ou légumes*

## Mets végétariens

*Sauté de tofu et légumes au curry rouge* 27.50

*Accompagné de riz*

*Sauté de tofu et légumes à la citronnelle* 27.50

*Accompagné de riz*

## Les poissons

*Filets de perche meunière* 37.-

*Garnis de pommes nature ou frites ou riz et salade mêlée et sauce tartare*

*Filets de perche aux amandes* 38.-

*Garnis de pommes nature ou frites ou riz et salade mêlée et sauce tartare*

*Sauté de crevettes au curry rouge et  
lait de coco* 37.-

*Garni de riz et salade mêlée*

*Sauté de crevettes à la citronnelle* 37.-

*Garni de riz et salade mêlée*

## Nos spécialités

*Steack Tartare de bœuf* 34.-

*Accompagné de toasts et beurre, pommes frites et salade mêlée*

*Cuisses de grenouilles à la provençale* 44.-

*Accompagnées de pommes frites et salade mêlée*

*La Joranaise* 44.-

*Entrecôte de bœuf tranchée et dressée sur le beurre  
maison*

*Accompagnée de pommes frites et salade mêlée*

# *Les pâtes*

## *Tagliatelles*

*Tagliatelle Bolognese* 22.-

*Tagliatelle aux Morilles* 27.-

## *Menu Enfant*

*Nuggets de poulet pommes frites* 12.-

*Jambon blanc Pommes frites* 12.-

*Tagliatelle bolognaise* 12.-

*Steak de boeuf* Pommes frites et légumes 15.-

# *Les desserts et fromages*

<i>Assiette de fromages</i>	12.-
<i>Parfait glacé à la Fée verte, Baileys, Limoncello</i>	10.-
<i>Profiteroles au chocolat</i>	10.-
<i>Crème brûlée</i>	10.-
<i>Moelleux au chocolat et glace vanille</i>	12.-
<i>Coupe Danemark</i>	10.-
<i>Sorbet Colonel</i>	10.-
<i>Café Glacé</i>	10.-
<i>Parfait Mocca flambé</i>	10.-
<i>Cassata Maraschino</i>	7.50
<i>Frappés</i>	8.50
<i>Boule de glace</i>	3.50
<i>Pistache, fraise, vanille, mocca, noix de coco, citron, abricot</i>	
<i>Avec crème chantilly</i>	2.-

*Et d'avantage de suggestions sur notre carte de glaces*



# Les vins

## Les vins ouverts

	1dl	2dl	3dl
Neuchâtel Blanc	3.90	7.80	11.70
Chardonnay « Genève »	6.-	12.-	18.-
Alvarinho « Portugal »	5.50	11.-	16.50
Rosé de Goron	3.90	7.80	11.70
Œil de Perdrix	6.50	13.-	19.50
Goron	3.90	7.80	11.70
Pinot Noir	6.50	13.-	19.50

## Les vins en pots

### Blancs :

Château d'Auvernier	Auvernier	5dl	19.50
---------------------	-----------	-----	-------

### Rosés :

Rosé du Valais	Fils Maye	5dl	19.50
----------------	-----------	-----	-------

Œil de perdrix

Kuntzer	Saint Blaise	5dl	32.50
---------	--------------	-----	-------

Olivier Lavanchy	La Coudre	5dl	32.50
------------------	-----------	-----	-------

Château d'Auvernier	Auvernier	5dl	32.50
---------------------	-----------	-----	-------

### Rouges :

Goron	Franchon	5dl	19.50
-------	----------	-----	-------

Pinot Noir Neuchâtel

Porret	Cortailod	5dl	32.50
--------	-----------	-----	-------

Roger Sandoz	La Coudre	5dl	32.50
--------------	-----------	-----	-------

Olivier Lavanchy	La Coudre	5dl	32.50
------------------	-----------	-----	-------

Domaine Grisoni	Cressier	5dl	32.50
-----------------	----------	-----	-------

### Italie

Guardiano Amarone Della Valpolicella		5dl	36.-
--------------------------------------	--	-----	------

Nero D'Avola	Sicile IGT	5dl	30.-
--------------	------------	-----	------

# Les vins

## Les vins bouteilles

Blancs			75cl
Neuchâtel	Château d'Auvernier	Auvernier	35.-
Portugal	Quinta do Regueiro	Alvarinho Reserva	41.-
Œil de perdrix			
Œil de perdrix	Château d'Auvernier	Auvernier	44.-
Œil de perdrix	Olivier Lavanchy	La Coudre	44.-
Œil de perdrix	R. Sandoz	La Coudre	44.-
Les spécialités			
Chardonnay	Château d'Auvernier	Auvernier	47.-
Pinot Gris	Château d'Auvernier	Auvernier	47.-
Rouges			
Pinot Noir	Château d'Auvernier	Auvernier	46.-
Pinot Noir	Olivier Lavanchy	La Coudre	46.-
Pinot Noir	Roger Sandoz	La Coudre	46.-
Pinot Noir	Cave du CEP	Cortailod	46.-
Pinot Noir	Grisoni	Cressier	46.-
Pinot Noir	Porret	Cortailod	49.50
Pinot Noir	Kuntzer	Saint Blaise	49.50



*Les vins français*

75cl

*Rouges*

*Pays D'oc      Le Mas de Vessière      43.-*

*Côte du Rhône      Côtes du Rhône AOP 2020      49.-*  
*Domaine Combe Queyzare*

*Méditerranée      IGP Le Paradou Cinsault      38.-*

*Beaujolais      Vieille Vignes Pierre-Marie Chermette 20223      49.-*

*Les vins rouges d'Italie      75cl*

*Villa Cerro      Amarone della Valpolicella      57.-*

*Les vins rouges du Portugal      75cl*

*Douro      Esteva Casa Ferreirinha      29.-*

*Douro      Pommars      39.-*

*Douro      Grainha DOC      Reserva      49.-*

*Dão      Cabriz Edition spéciale DOC      49.-*

*Alentejo      Monte Velho      35.-*

*Alentejo      Pera Doce      36.-*

*Alentejo      Herdade do Monte da Cal Vinha de Saturno      71.-*

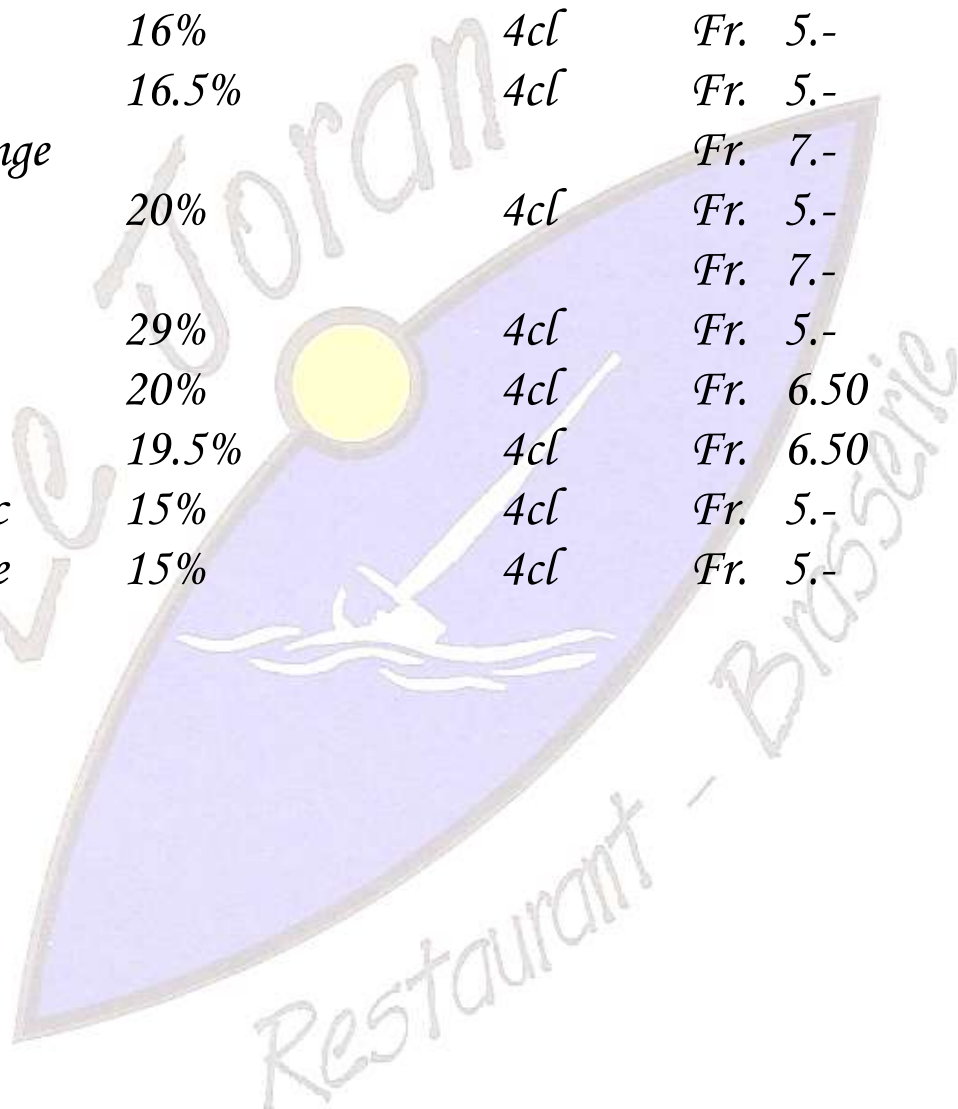
*Tejo      Folcoaria      Doc      39.-*

*Tejo      Folcoaria      Grande Reserva      69.-*

*Lisboa      Mula Velha      Reserva      38.-*

## *Les apéritifs*

<i>Absinthe</i>	45%	2cl	Fr. 6.50
<i>Pastis</i>	45%	2cl	Fr. 5.-
<i>Ricard</i>	45%	2cl	Fr. 5.-
<i>Cynar</i>	16%	4cl	Fr. 5.-
<i>Campari</i>	16.5%	4cl	Fr. 5.-
<i>Campari Orange</i>			Fr. 7.-
<i>Suze</i>	20%	4cl	Fr. 5.-
<i>Suze Coca</i>			Fr. 7.-
<i>Appenzeller</i>	29%	4cl	Fr. 5.-
<i>Porto blanc</i>	20%	4cl	Fr. 6.50
<i>Porto rouge</i>	19.5%	4cl	Fr. 6.50
<i>Martini blanc</i>	15%	4cl	Fr. 5.-
<i>Martini rouge</i>	15%	4cl	Fr. 5.-



## *Les eaux de vie et liqueurs*

<i>Pomme</i>	37.5%	4cl	Fr. 5.50
<i>Prune</i>	37.5%	4cl	Fr. 5.50
<i>Kirsch</i>	37.5%	4cl	Fr. 5.50
<i>Grappa</i>	40%	4cl	Fr. 6.50
<i>Marc de Neuchâtel</i>	41%	4cl	Fr. 8.50
<i>Poire William</i>	37.5%	4cl	Fr. 8.50
<i>Abricot</i>	37.5%	4cl	Fr. 8.50
<i>Remy Martin</i>	40%	4cl	Fr. 12.-
<i>Cognac</i>	40%	4cl	Fr. 6.-
<i>Limoncello</i>	30%	4cl	Fr. 7.50
<i>Amaretto</i>	28%	4cl	Fr. 7.50
<i>Baileys</i>	17%	4cl	Fr. 7.50
<i>Frangelico</i>	20%	4cl	Fr. 7.50
<i>Amendao Amarga</i>	16%	4cl	Fr. 7.-
<i>Averna</i>	29%	4cl	Fr. 7.-
<i>Prunelle de bourgogne</i>		4cl	Fr. 8.-

## *Les Whisky*

<i>Jack Daniels, J&amp;B</i>	40%	2cl	Fr. 9.-
<i>Jack Daniels, J&amp;B</i>	40%	4cl	Fr. 11.-

## *Les boissons chaudes*

<i>Café, Espresso, Ristretto</i>	3.80
<i>Café, Espresso, Ristretto sans caféine</i>	3.80
<i>Thés, Infusions</i>	3.80
<i>Café renversé</i>	4.40
<i>Café viennois</i>	5.50
<i>Capuccino</i>	4.80
<i>Thé Vert</i>	4.20
<i>Caotina, Ovomaltine</i>	4.50

## *Boissons Froides en verres*

	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Nestea peach, citron,</i>	3.30	4.-	5.60
<i>Coca Cola, Sprite</i>	3.30	4.-	5.60
<i>Eau minérale gazeuse, non gazeuse</i>	3.30	4.-	5.60

## *Les boissons froides bouteilles*

<i>Henniez naturelle, gazéifiée</i>	<i>33cl</i>	4.-
<i>Henniez naturelle, gazéifiée</i>	<i>50cl</i>	5.-
<i>Henniez naturelle, gazéifiée</i>	<i>100cl</i>	10.-

<i>Coca cola, light, Zéro</i>	<i>33cl</i>	4.60
<i>Fanta Orange</i>	<i>33cl</i>	4.60
<i>Rivella rouge, bleu</i>	<i>33cl</i>	4.60
<i>Nestea pêche, citron</i>	<i>33cl</i>	4.60
<i>Jus de pommes</i>	<i>33cl</i>	4.60
<i>Sprite</i>	<i>33cl</i>	4.60

<i>Schweppes, Bitter lemon</i>	20cl	4.60
<i>Sanpellegrino, Crodino</i>	10cl	4.90

*Nectar de fruits*

<i>Granini Orange</i>	20cl	4.40
<i>Granini Pêche</i>	20cl	4.40
<i>Granini Grapefruit</i>	20cl	4.40
<i>Granini Cocktail</i>	20cl	4.40

*Les Bières*

<i>Calanda</i>	2dl	3.60
<i>Calanda</i>	2.5dl	4.-
<i>Calanda</i>	5 dl	6.20

<i>Bière panachée</i>	2dl	3.70
<i>Bière panachée</i>	2.5dl	4.10
<i>Bière panachée</i>	5 dl	6.40

<i>Erdinger blanche</i>	3,3dl	5.40
<i>Erdinger blanche</i>	5 dl	7.60

*Les bières bouteilles*

<i>Heineken</i>	25cl	4.20
<i>Super Bock</i>	25cl	3.50
<i>Calenda Senza „Sans alcool“</i>	33cl	4.70

*Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire. C'est avec plaisir que nous vous renseigneront sur la composition de nos produits et de leurs ingrédients.*

*Provenance :*

*Bœuf : Suisse, Uruguay*

*Bœuf Joranaise : Uruguay, Paraguay*

*Porc : Suisse*

*Cheval : Argentine\* Uruguay*

*Poulet : Suisse, Brésil\**

*Cuisse de grenouilles : Indonésie*

*Filets de Perches : Russie, Estonie*

*Saumon : Norvège « Elevage »*

*Crevettes : Bangladesh, Vietnam*

\*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.