

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 de viande par personne – supplément de viande **CHF 7.- / 100g**

Trio « Bœuf, Poulet cheval »

40.- p.pers

Duo « Bœuf et poulet »

40.- p.pers

Duo « Cheval et poulet »

40.- p.pers

Duo « Bœuf et cheval »

42.- p.pers

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 de viande par personne – supplément de viande **CHF 7.- / 100g**

Trio « Bœuf, Poulet cheval »

40.- p.pers

Duo « Bœuf et poulet »

40.- p.pers

Duo « Cheval et poulet »

40.- p.pers

Duo « Bœuf et cheval »

42.- p.pers

Pommes frites et Riz pilaf

Choix de sauces et garnitures

Les entrées

Salade verte 7.50

Salade mêlée 12.-

Cocktail de crevettes 15.-

Escargot de bourgogne « Beurre maison » 6 pièces 12.-

Escargot de bourgogne « Beurre maison » 12 pièces 20.-

Steack tartare de bœuf 28.-

Accompagné de toasts et beurre et pommes frites

Tartare de Saumon 28.-

Accompagné de toasts et beurre et pommes frites

Filets de perche meunière 28.-

Accompagnés de pommes frites

Cuisses de grenouilles à la provençale 29.-

Accompagnées de pommes frites

Les viandes

<i>Steack de cheval</i>	<i>«180g»</i>	<i>27.-</i>
<i>Entrecôte de cheval</i>	<i>«220g»</i>	<i>33.-</i>
<i>Steack de bœuf</i>	<i>«180g»</i>	<i>31.-</i>
<i>Entrecôte de bœuf</i>	<i>«220g»</i>	<i>39.-</i>

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

<i>Sauce Joran « spécialités maison »</i>	<i>5.-</i>
<i>Sauce poivre vert</i>	<i>5.-</i>
<i>Sauce béarnaise</i>	<i>5.-</i>
<i>Sauce forestière</i>	<i>5.-</i>
<i>Sauce aux Morilles</i>	<i>10.-</i>

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

Mets végétariens

Sauté de tofu et légumes au curry rouge 29.50

Accompagné de riz

Sauté de tofu et légumes à la citronnelle 29.50

Accompagné de riz

Les poissons

Filets de perche meunière 39.-

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

Filets de perche aux amandes 40.-

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

Sauté de crevettes au curry rouge et 39.-

lait de coco

Garni de riz et salade mêlée

Sauté de crevettes à la citronnelle 39.-

Garni de riz et salade mêlée

Nos spécialités

Steack Tartare de bœuf 36.-

Accompagné de toasts et beurre, pommes frites et salade mêlée

Cuisses de grenouilles à la provençale 45.-

Accompagnées de pommes frites et salade mêlée

La Joranaise 45.-

Entrecôte de bœuf tranchée et dressée sur le beurre maison

Accompagnée de pommes frites et salade mêlée

Les pâtes

Tagliatelles

<i>Tagliatelle Bolognese</i>	<i>23.-</i>
<i>Tagliatelle aux Morilles</i>	<i>29.-</i>

Menu Enfant

<i>Nuggets de poulet pommes frites</i>	<i>12.50</i>
<i>Jambon blanc Pommes frites</i>	<i>12.50</i>
<i>Tagliatelle bolognaise</i>	<i>12.50</i>
<i>Steak de boeuf Pommes frites et légumes</i>	<i>15.50</i>

Les desserts et fromages

<i>Assiette de fromages</i>	12.-
<i>Parfait glacé à la Fée verte, Baileys, Limoncello</i>	12.-
<i>Profiteroles au chocolat</i>	12.-
<i>Crème brûlée</i>	12.-
<i>Moelleux au chocolat et glace vanille</i>	13.-
<i>Coupe Danemark</i>	11.50
<i>Tiramisu « Maison »</i>	13.-
<i>Sorbet Colonel</i>	11.50
<i>Café Glacé</i>	11.50
<i>Parfait Mocca flambé</i>	11.50
<i>Cassata Maraschino</i>	11.-
<i>Frappés</i>	10.-

Et d'avantage de suggestions sur notre carte de glaces

Les vins

Les vins ouverts

	1dl	2dl	3dl
Neuchâtel Blanc	4.-	8.-	12.-
Chardonnay « Genève »	6.-	12.-	18.-
Pinot Gris, Neuchâtel	7.-	14.-	21.-
Vin blanc Portugais	5.50	11.-	16.50
Rosé de goron	4.-	8.-	12.-
Œil de Perdrix	6.80	13.60	20.40
Goron	4.-	8.-	12.-
Pinot Noir	6.80	13.60	20.40
Rouge du mois	5.50	11.-	16.50

Les vins en pots

			5dl
Chasselas	Château d'Auvernier	Auvernier	20.-
Rosé du Valais	Fils Mays		20.-
Œil de perdrix	Château d'Auvernier	Auvernier	34.-
Œil de perdrix	Olivier Lavanchy	La Coudre	34.-
Goron rouge	Franchon		20.-
Pinot Noir	Château d'Auvernier	Auvernier	34.-
Pinot Noir	Olivier Lavanchy	La Coudre	34.-
Pinot Noir	Roger Sandoz	La Coudre	34.-
Pinot Noir	Cave du CEP Felix	Cortailod	34.-
Pinot Noir	Domaine Grisoni	Cressier	34.-
Pinot Noir	A Porret	Cortailod	34.-
Pinot Noir	Kuntzer	Saint Blaise	34.-
Assemblage	Mosaïque	Auvernier	44.-

gamaret, garanoir et pinot noir

Italie

Guardiano	Amarone Della Valpolicella	Italie	36.-
Nero D'Av	Sicile IGT	Italie	30.-

Les vins

Les vins bouteilles

Blancs 75cl

Neuchâtel Château d'Auvernier Auvernier 37.-

Œil de perdrix

Œil de perdrix Château d'Auvernier Auvernier 46.-

Œil de perdrix Olivier Lavanchy La Coudre 46.-

Œil de perdrix R. Sandoz La Coudre 46.-

Les spécialités

Chardonnay Château d'Auvernier Auvernier 49.-

Pinot Gris Château d'Auvernier Auvernier 49.-

Rouges

Pinot Noir Château d'Auvernier Auvernier 47.-

Pinot Noir Olivier Lavanchy La Coudre 47.-

Pinot Noir Roger Sandoz La Coudre 47.-

Pinot Noir Cave du CEP Cortaillod 47.-

Pinot Noir Grisoni Cressier 47.-

Pinot Noir Porret Cortaillod 51.-

Pinot Noir Kuntzer Saint Blaise 51.-

Assemblage Mosaique Auvernier 69.-

gamaret, garanoir et pinot noir

Les vins français

75cl

Rouges

Pays D'oc Le Mas de Vessière 45.-

Côte du Rhône Côtes du Rhône AOP 2022 49.-
Domaine Combe Quezare

Beaujolais AOP Coteaux du Lyonnais 2021 38.-

Les vins rouges d'Italie 75cl

Valpolicella Amarone della Valpolicella 54.-

Pouilles Negroamaro Primitivo 46.-

Les vins rouges du Portugal 75cl

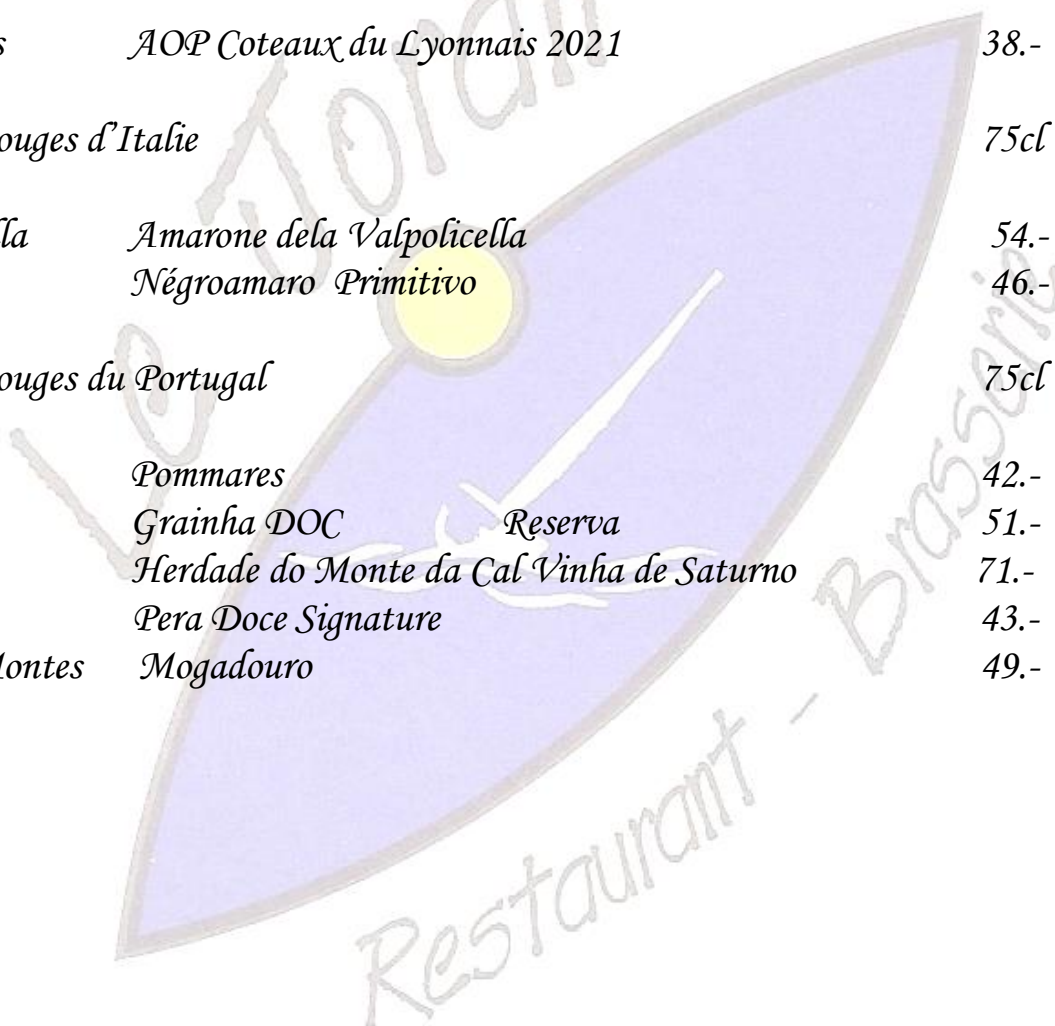
Douro Pommars 42.-

Douro Grainha DOC Reserva 51.-

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

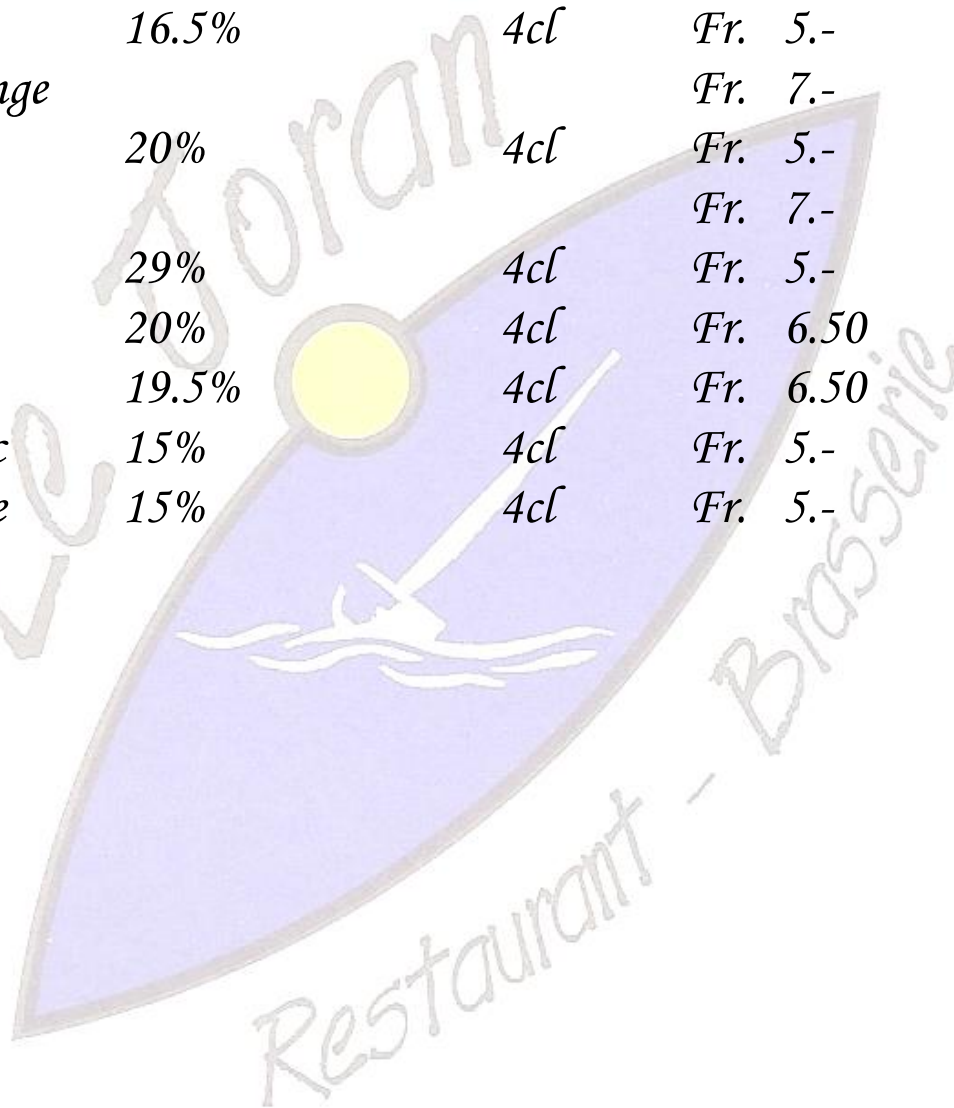
Alentejo Pera Doce Signature 43.-

Trás-os-Montes Mogadouro 49.-



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

Les boissons chaudes

<i>Café, Espresso, Ristretto</i>	3.90
<i>Café, Espresso, Ristretto sans caféine</i>	3.90
<i>Thés, Infusions</i>	3.90
<i>Café renversé</i>	4.50
<i>Café viennois</i>	5.50
<i>Capuccino</i>	4.90
<i>Caotina, Ovomaltine</i>	5.-

Boissons Froides en verres

	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<i>Nestea peach, citron,</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>	4.40
<i>Henniez naturelle, gazéifiée</i>	<i>50cl</i>	5.80
<i>Henniez naturelle, gazéifiée</i>	<i>100cl</i>	10.90

<i>Coca cola, light, Zéro</i>	<i>33cl</i>	4.90
<i>Fanta Orange</i>	<i>33cl</i>	4.90
<i>Rivella rouge, bleu</i>	<i>33cl</i>	4.90
<i>Nestea pêche, citron</i>	<i>33cl</i>	4.90
<i>Jus de pommes</i>	<i>33cl</i>	4.90
<i>Sprite</i>	<i>33cl</i>	4.90
<i>Schweppes, Bitter lemon</i>	<i>20cl</i>	4.90
<i>Sanpellegrino, Crodino</i>	<i>10cl</i>	4.90

Nectar de fruits

<i>Granini Orange</i>	<i>20cl</i>	<i>4.60</i>
<i>Granini Pêche</i>	<i>20cl</i>	<i>4.60</i>
<i>Granini Grapefruit</i>	<i>20cl</i>	<i>4.60</i>
<i>Granini Cocktail</i>	<i>20cl</i>	<i>4.60</i>

Les Bières

<i>Calanda</i>	<i>2dl</i>	<i>3.70</i>
<i>Calanda</i>	<i>3dl</i>	<i>4.70</i>
<i>Calanda</i>	<i>5 dl</i>	<i>6.60</i>

<i>Bière panachée</i>	<i>2dl</i>	<i>3.70</i>
<i>Bière panachée</i>	<i>3dl</i>	<i>4.60</i>
<i>Bière panachée</i>	<i>5 dl</i>	<i>6.60</i>

<i>Erdinger blanche</i>	<i>3,3dl</i>	<i>5.20</i>
<i>Erdinger blanche</i>	<i>5 dl</i>	<i>7.60</i>

Les bières bouteilles

<i>Heineken</i>	<i>25cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Super Bock</i>	<i>25cl</i>	<i>3.60</i>
<i>Calenda Senza „Sans alcool“</i>	<i>33cl</i>	<i>4.70</i>



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.