

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

42.- p.pers.

Pommes frites et Riz pilaf

Choix de sauces et garnitures

Fondue « Joran »

42.- p.pers.

« Fond de viande mijoté et épicé à souhait »

Viande fraîche de poulet, bœuf et cheval

300g de viande par personne

Pommes frites et Riz pilaf

Choix de sauces et garnitures

Les entrées



<i>Salade verte</i>	8.-
<i>Salade mêlée</i>	12.-
<i>Cocktail de crevettes</i>	15.-
<i>Escargot de bourgogne</i> « Beurre maison » 6 pièces	12.50
<i>Steack tartare de bœuf</i> <i>Accompagné de toasts et beurre et pommes frites</i>	28.-
<i>Tartare de Saumon</i> <i>Accompagné de toasts et beurre et pommes frites</i>	28.-
<i>Filets de perche meunière</i> <i>Accompagnés de pommes frites</i>	28.-
<i>Cuisses de grenouilles à la provençale</i> <i>Accompagnées de pommes frites</i>	29.-

Les viandes

<i>Steack de cheval</i>	«180g»	27.-
<i>Entrecôte de cheval</i>	«220g»	33.-
<i>Steack de bœuf</i>	«180g»	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 « spécialité maison »</i>	5.-
<i>Sauce poivre vert</i>	5.-
<i>Sauce béarnaise</i>	5.-
<i>Sauce forestière</i>	5.-
<i>Sauce aux Morilles</i>	10.-
<i>Garni à choix de pommes frites ou tagliatelle ou Riz et salade ou légumes</i>	

Mets végétariens

<i>Sauté de tofu et légumes au curry rouge</i>	36.-
<i>Accompagné de riz et salade</i>	

<i>Sauté de tofu et légumes à la citronnelle</i>	36.-
<i>Accompagné de riz</i>	

Les poissons

Filets de perche meunière 40.-

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

Filets de perche aux amandes 42.-

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

*Sauté de crevettes au curry rouge et
lait de coco* 40.-

Garni de riz et salade mêlée

Sauté de crevettes à la citronnelle 40.-

Garni de riz et salade mêlée

Nos spécialités

Steack Tartare de bœuf 38.-

Accompagné de toasts et beurre, pommes frites et salade mêlée

Cuisses de grenouilles à la provençale 46.-

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>24.-</i>
<i>Tagliatelle aux Morilles</i>	<i>30.-</i>

Menu Enfant

<i>Nuggets de poulet pommes frites</i>	<i>13.-</i>
<i>Jambon blanc Pommes frites</i>	<i>13.-</i>
<i>Tagliatelle bolognaise</i>	<i>13.-</i>
<i>Steak de boeuf Pommes frites et légumes</i>	<i>16.50</i>

Les desserts et fromages

Parfait glacé à la Fée verte, Baileys, Limoncello 13.-

Profiteroles au chocolat 13.-

Crème brûlée 13.-

Moelleux au chocolat et glace vanille 14.50

Coupe Danemark 11.50

Tiramisu « Maison » 14.-

Sorbet Colonel 11.50

Café Glacé 11.50

Parfait Mocca flambé 11.50

Cassata Maraschino 11.-

Frappés 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 Maye		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 Félix	Cortailod	34.-
Pinot Noir	A Porret	Cortailod	34.-
Pinot Noir	Kuntzer	Saint Blaise	34.-
Assemblage	Mosaïque	Auvernier	44.-
gamaret, garanoir et pinot noir			

Les vins

Les vins bouteilles

<i>Blancs</i>			75cl
Neuchâtel		Château d'Auvernier Auvernier	37.-
Portugal	Tejo	Cavalo Branco	36.-
Portugal	Douro	Grainha	39.-
France	Bordeaux	Ch. Lamothe Vincent	36.-

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	Cortailod	49.-
Pinot Noir	Porret	Cortailod	51.-
Pinot Noir	Kuntzer	Saint Blaise	51.-
Assemblage	Mosaïque	Auvernier	69.-

gamaret, garanoir et pinot noir

Les vins rouges français

75cl

<i>Pays D'oc</i>	<i>Le Mas de Vessière</i>	46.-
<i>Côte du Rhône</i>	<i>AOP Grignan lès Adhemar 2023</i>	49.50
	<i>Domaine Combe Queyzare</i>	

Les vins rouges d'Italie

75cl

<i>Valpolicella</i>	<i>Amarone della Valpolicella</i>	58.-
<i>Pouilles</i>	<i>Négroamaro Primitivo</i>	44.-

Les vins rouges du Portugal

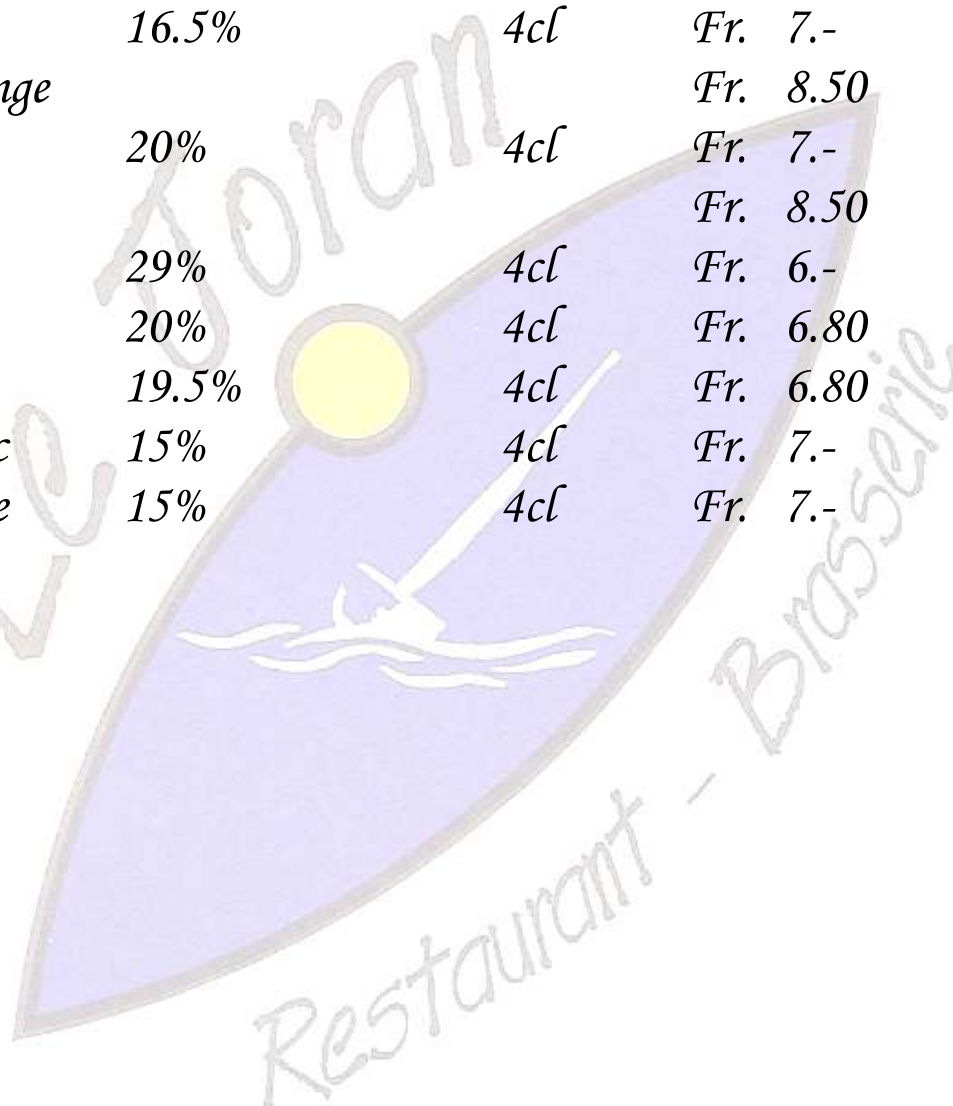
75cl

<i>Alentejo</i>	<i>Pera Doce Signature</i>	<i>"Exclusivité du Joran"</i>	45.-
<i>Douro</i>	<i>Soutinho Tinto 2019</i>		41.-
<i>Douro</i>	<i>Pommares</i>		45.-
<i>Tejo</i>	<i>Cavalo Tinto</i>		39.-
<i>Trás-os-Montes</i>	<i>Mogadouro</i>		49.-



Les apéritifs

<i>Absinthe</i>	45%	2cl	Fr. 7.-
<i>Pastis</i>	45%	2cl	Fr. 6.-
<i>Ricard</i>	45%	2cl	Fr. 6.-
<i>Cynar</i>	16%	4cl	Fr. 7.-
<i>Campari</i>	16.5%	4cl	Fr. 7.-
<i>Campari Orange</i>			Fr. 8.50
<i>Suze</i>	20%	4cl	Fr. 7.-
<i>Suze Coca</i>			Fr. 8.50
<i>Appenzeller</i>	29%	4cl	Fr. 6.-
<i>Porto blanc</i>	20%	4cl	Fr. 6.80
<i>Porto rouge</i>	19.5%	4cl	Fr. 6.80
<i>Martini blanc</i>	15%	4cl	Fr. 7.-
<i>Martini rouge</i>	15%	4cl	Fr. 7.-



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. 7.-
<i>Marc de Neuchâtel</i>	41%	4cl	Fr. 9.-
<i>Poire William</i>	37.5%	4cl	Fr. 9.-
<i>Abricot</i>	37.5%	4cl	Fr. 9.-
<i>Remy Martin</i>	40%	4cl	Fr. 12.50
<i>Cognac</i>	40%	4cl	Fr. 6.50
<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>	4.-
<i>Café, Espresso, Ristretto sans caféine</i>	4.-
<i>Thés, Infusions</i>	4.-
<i>Café renversé</i>	4.60
<i>Café viennois</i>	5.60
<i>Capuccino</i>	5.50
<i>Caotina, Ovomaltine</i>	5.20

Boissons Froides en verres

	2dl	3dl	5dl
<i>Nestea peach, citron,</i>	3.80	4.40	5.90
<i>Eau minérale gazeuse, non gazeuse</i>	3.80	4.40	5.90

Les boissons froides bouteilles

<i>Henniez naturelle, gazéifiée</i>	33cl	4.50
<i>Henniez naturelle, gazéifiée</i>	50cl	6.-
<i>Henniez naturelle, gazéifiée</i>	100cl	12.-

<i>Coca cola, light, Zéro</i>	33cl	5.50
<i>Fanta Orange</i>	33cl	5.50
<i>Rivella rouge, bleu</i>	33cl	5.50
<i>Nestea pêche, citron</i>	33cl	5.50
<i>Jus de pommes</i>	33cl	5.50
<i>Sprite</i>	33cl	5.50
<i>Schweppes, Bitter lemon</i>	20cl	5.50
<i>Sanpellegrino, Crodino</i>	10cl	5.50

Nectar de fruits

<i>Granini Orange</i>	<i>20cl</i>	<i>5.20</i>
<i>Granini Pêche</i>	<i>20cl</i>	<i>5.20</i>
<i>Granini Grapefruit</i>	<i>20cl</i>	<i>5.20</i>
<i>Granini Cocktail</i>	<i>20cl</i>	<i>5.20</i>

Les Bières

<i>Calanda</i>	<i>2dl</i>	<i>3.90</i>
<i>Calanda</i>	<i>3dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Calanda</i>	<i>5 dl</i>	<i>6.90</i>

<i>Bière panachée</i>	<i>2dl</i>	<i>4.-</i>
<i>Bière panachée</i>	<i>3dl</i>	<i>5.-</i>
<i>Bière panachée</i>	<i>5 dl</i>	<i>7.-</i>

<i>Erdinger blanche</i>	<i>3,3dl</i>	<i>5.50</i>
<i>Erdinger blanche</i>	<i>5 dl</i>	<i>7.90</i>

Les bières bouteilles

<i>Heineken</i>	<i>25cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Super Bock</i>	<i>25cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Calenda Senza „Sans alcool“</i>	<i>33cl</i>	<i>4.90</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.