



*Comme chez vous*  
Restaurant chez Alex



*Alex et son équipe vous souhaitent la bienvenue*







## Menus de midi

### MARDI

Menu du jour (consulter l'ardoise) . . . . . 17.-

Menu indien : sauté de poulet, avec riz et légumes (normal, moyen ou piquant) . . . . 19.-

### MERCREDI

Menu du jour (consulter l'ardoise) . . . . . 17.-

Menu indien : Gambas au curry de Goa, riz et légumes . . . . . 19.-

### JEUDI

Menu du jour (consulter l'ardoise) . . . . . 17.-

Filets de perche meunière, frites et sauce tartare . . . . . 19.-

### VENDREDI

Steak de cheval, sauce Café de Paris, frites et légumes . . . . . 19.-

### SAMEDI

Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée de pommes de terre . . . . . 17.-

Filets de perche meunière, frites ou riz . . . . . 19.-

### MENU SPECIAL DU DIMANCHE.....39.-

- Salade Goa
- Filet mignon de porc, sauce royale aux champignons, frites
- Dessert et café

*Tous les menus sont accompagnés d'une petite salade du buffet.*

***Menus à emporter pour midi et le soir***





## Entrées

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Petite salade du buffet . . . . .                                                             | 8.50 |
| Grande salade du buffet . . . . .                                                             | 12.- |
| Petite salade Goa . . . . .<br>(salade, gambas, coriandre, tomates et oignon rouge)           | 18.- |
| Petite salade Goa au poulet . . . . .<br>(salade, poulet, coriandre, tomates et oignon rouge) | 17.- |
| Croquettes de maquereau façon Goa . . . . .                                                   | 18.- |
| Grande salade Goa . . . . .<br>(salade, gambas, coriandre, tomates et oignon rouge)           | 25.- |
| Grande salade Goa au poulet . . . . .<br>(salade, poulet, coriandre, tomates et oignon rouge) | 24.- |



## Menus enfant

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Tagliatelles au poulet (crème, tomate, oignon, coriandre) . . . . . | 15.- |
| Portion de frites . . . . .                                         | 8.-  |

## Spécialités indiennes typiques de Goa

### « Biryani royal »

Un régal pour les grands appétits

(épices Biryani, yogourt, oignon, raisins secs, noix de cajou, œuf dur, coriandre et tomate)

|               |      |
|---------------|------|
| Légumes ..... | 28.- |
| Poulet .....  | 30.- |
| Canard .....  | 32.- |
| Gambas .....  | 36.- |

### « Langue spécial Goa »

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Langue de bœuf au curry vert (maison), riz basmati ..... | 26.- |
| Langue de bœuf vindaloo, riz basmati .....               | 26.- |

## Spécialités de Goa « comme chez nous »

### 1. Choisissez la base:

|                        |      |
|------------------------|------|
| Emincé de bœuf .....   | 35.- |
| Emincé de cheval ..... | 29.- |
| Emincé de canard ..... | 28.- |
| Emincé de poulet ..... | 26.- |
| Gambas .....           | 32.- |
| Légumes .....          | 24.- |

### 2. Choisissez l'assaisonnement « fait maison » :

- Curry jaune
- Curry rouge
- Curry vert
- Xakuti (prononcé « tchakouti ») :  
assaisonnement traditionnel de Goa à base de 17 épices et noix de coco
- Vindaloo :  
(plat typique de Goa)



## Spécialité d'Alex « chili fry »

(oignon, tomates, poivron , piments verts d'Inde, coriandre, tamarin et épices maison)

A choix : version indienne (piquante) ou normale

|                  |      |
|------------------|------|
| Emincé de bœuf   | 35.- |
| Emincé de cheval | 29.- |
| Emincé de canard | 28.- |
| Emincé de poulet | 26.- |
| Gambas           | 32.- |
| Calamars         | 29.- |
| Légumes          | 24.- |

## Spécialité de ma mère « comme ma Maman »

(oignon rouge, coriandre, piments verts d'Inde, tamarin et épices maison)

|                  |      |
|------------------|------|
| Emincé de bœuf   | 35.- |
| Emincé de cheval | 29.- |
| Emincé de canard | 28.- |
| Emincé de poulet | 26.- |
| Gambas           | 32.- |
| Calamars         | 29.- |

Toutes nos spécialités sont servies avec du riz basmati pilaf à la façon d'Alex.

## Viandes

|                              |                                  |      |
|------------------------------|----------------------------------|------|
| Entrecôte de bœuf            | 200g . . . . .                   | 39.- |
|                              | 300g . . . . .                   | 49.- |
| Filet mignon de porc         | 200g . . . . .                   | 34.- |
| sauce aux champignons royale | 300g . . . . .                   | 43.- |
| Steak de cheval              | 200g . . . . .                   | 28.- |
|                              | 300g . . . . .                   | 36.- |
|                              | « Bud Spencer » (500g) . . . . . | 59.- |

## Sauces

|                                         |                         |     |
|-----------------------------------------|-------------------------|-----|
| Sauce Café de Paris (à la façon d'Alex) | supplément de . . . . . | 5.- |
| Sauce royale aux champignons            | supplément de . . . . . | 5.- |
| Sauce aux morilles                      | supplément de . . . . . | 9.- |

*Garniture au choix : pommes frites, pâtes ou riz basmati à la façon d'Alex.  
Toutes les viandes sont servies avec une petite salade de buffet.*

## Poissons

|                  |                |      |
|------------------|----------------|------|
| Filets de perche | 150g . . . . . | 24.- |
|                  | 220g . . . . . | 32.- |

*Garniture au choix : frites, riz basmati (à la façon d'Alex)  
Tous nos poissons sont servis avec une petite salade du buffet.*

## Pâtes

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Tagliatelles au poulet . . . . .     | 27.- |
| Tagliatelles aux gambas . . . . .    | 27.- |
| (crème, tomate, oignon et coriandre) |      |

*Toutes nos pâtes sont servies avec une petite salade du buffet.*

## *Fondues à discrétion*

(Minimum 2 personnes)

(Viande : rumsteak de bœuf et steak de cheval)

### **Fondue Bacchus**

(bouillon de bœuf au vin rouge et garniture aromatique)

|                       |       |      |
|-----------------------|-------|------|
| Bœuf                  | ..... | 42.- |
| Cheval                | ..... | 35.- |
| Mélange bœuf - cheval | ..... | 37.- |

## *Fondue Spéciale Goa*

(bouillon pimenté avec légumes frais)

(Viande : rumsteak de bœuf et steak de cheval)

|                              |       |      |
|------------------------------|-------|------|
| Bœuf mariné                  | ..... | 42.- |
| Cheval mariné                | ..... | 35.- |
| Mélange bœuf - cheval mariné | ..... | 37.- |

*Nos fondues sont accompagnées de sauces maison.*

*Garniture au choix : pommes frites ou riz basmati pilaf à la façon d'Alex.*

*Toutes nos fondues sont servies avec une petite salade du buffet.*







## Desserts

### Inspirations de Goa

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Crumble et mousse aux fruits de la passion sur son coulis mangue « maison » . . . . . | 12.- |
| Glace Goa Sunset (papaye, ananas, noix de coco) « maison » . . . . .                  | 12.- |
| Glace Chickoo (fruit de Goa) « maison » . . . . .                                     | 12.- |
| Glace mangue « maison » . . . . .                                                     | 10.- |
| Glace goyave « maison » . . . . .                                                     | 10.- |

### Desserts traditionnels

|                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Coupe Danemark . . . . .                                                                  | 10.- |
| Coupe Jamaïque (avec rhum et raisins) . . . . .                                           | 10.- |
| Sorbet Colonel . . . . .                                                                  | 10.- |
| Café glacé . . . . .                                                                      | 10.- |
| Parfait Mocca flambé . . . . .                                                            | 10.- |
| Parfait glacé au Grand-Marnier . . . . .                                                  | 10.- |
| Soufflé à l'absinthe . . . . .                                                            | 12.- |
| Boule de glace . . . . .                                                                  | 3.-  |
| <i>Arômes : pistache, vanille, chocolat, mocca, noix de coco, fraise, citron, abricot</i> |      |
| Supplément pour la crème Chantilly . . . . .                                              | 1.-  |







### Cocktails

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Margarita .....                              | 10.- |
| Cocktail Goa .....                           | 10.- |
| Cocktail Comme chez vous .....               | 12.- |
| Mocktail Comme chez vous (sans alcool) ..... | 10.- |

### Mousseux

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Mauler, Cordon rosé, demi-sec 75 cl 12% vol ..... | 42.- |
|---------------------------------------------------|------|

### Champagne

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Moët & Chandon, Impérial, brut 75 cl 12% vol ..... | 80.- |
|----------------------------------------------------|------|



## *Aperitif*

|                      |      |            |      |
|----------------------|------|------------|------|
| Pastis / Ricard      | 2 cl | 45% vol.   | 4.20 |
| Martini blanc        | 4 cl | 15% vol.   | 5.-  |
| Martini rouge        | 4 cl | 15% vol.   | 5.-  |
| Cynar                | 4 cl | 16.5% vol. | 5.-  |
| Campari              | 4 cl | 23% vol.   | 5.-  |
| Appenzeller          | 4 cl | 29% vol.   | 5.-  |
| Porto blanc          | 4 cl | 20% vol.   | 5.-  |
| Porto rouge          | 4 cl | 20% vol.   | 5.-  |
| Porto Twany (10 ans) | 4 cl | 20% vol.   | 8.-  |
| Blanc cassis         | 1 dl |            | 4.-  |

## *Digestifs*

|                              |      |            |     |
|------------------------------|------|------------|-----|
| Fundador, Brandy de Jerez    | 4 cl | 36% vol.   | 8.- |
| Vieille Prune des Trois Rois | 4 cl | 40% vol.   | 8.- |
| Kirsch                       | 4 cl | 40% vol.   | 8.- |
| Moscatel do Douro            | 4 cl | 19.5% vol. | 6.- |

## *Liqueurs et Spiritueux*

|                       |      |            |     |
|-----------------------|------|------------|-----|
| Amaretto              | 4 cl | 28% vol.   | 6.- |
| Baileys               | 4 cl | 17% vol.   | 8.- |
| Limoncello            | 4 cl | 32.5% vol. | 6.- |
| Frangelico            | 4 cl | 20% vol.   | 8.- |
| Suze                  | 4 cl | 20% vol.   | 5.- |
| Prunelle de Bourgogne | 4 cl | 35% vol.   | 8.- |

## *Whisky et Cognac*

|                                   |      |          |      |
|-----------------------------------|------|----------|------|
| The Dalmore, Single Malt - 12 ans | 4 cl | 40% vol. | 12.- |
| Dalwhinnie - 15 ans               | 4 cl | 43% vol. | 12.- |
| Hennessy, Fine de Cognac          | 4 cl | 40% vol. | 12.- |

## *Eaux-de-vie*

|                              |      |          |     |
|------------------------------|------|----------|-----|
| Grappa                       | 2 cl | 40% vol. | 7.- |
| Pomme                        | 2 cl | 40% vol. | 5.- |
| Prune                        | 2 cl | 40% vol. | 5.- |
| Williamine                   | 2 cl | 40% vol. | 8.- |
| Abricotine                   | 2 cl | 40% vol. | 8.- |
| Absinthe                     | 2 cl | 53% vol. | 6.- |
| Marc                         | 2 cl | 43% vol. | 6.- |
| Calvados                     | 4 cl | 40% vol. | 8.- |
| Vieille Prune des trois Rois | 4 cl | 40% vol. | 8.- |
| Kirsch                       | 4 cl | 40% vol. | 8.- |



## *Liqueur de Goa*

|                                                      |      |                  |      |
|------------------------------------------------------|------|------------------|------|
| Liqueur de pomme de cajou<br>(fruit de l'anacardier) | 4 cl | 28% vol. . . . . | 10.- |
|------------------------------------------------------|------|------------------|------|

## *Long Drinks*

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Whisky Coca. . . . .            | 10.- |
| Vodka orange . . . . .          | 10.- |
| Gin Tonic. . . . .              | 10.- |
| Bacardi Coca. . . . .           | 10.- |
| Rhum brun (Black rum) . . . . . | 10.- |
| Rhum blanc (White rum). . . . . | 10.- |
| Bacardi blanc . . . . .         | 10.- |

## *Bières pression*

|                  |                  |      |
|------------------|------------------|------|
| Calanda Edelbräu | 2 dl . . . . .   | 3.20 |
|                  | 2,5 dl . . . . . | 3.70 |
|                  | 5 dl . . . . .   | 5.80 |
| Erdinger blanche | 3 dl . . . . .   | 4.20 |
|                  | 5 dl . . . . .   | 8.-  |

## *Bières en bouteille*

|                             |                 |      |
|-----------------------------|-----------------|------|
| Calanda Senza (sans alcool) | 33 cl . . . . . | 4.70 |
| Erdinger blanche            | 33 cl . . . . . | 5.-  |

## *Bières indiennes*

|            |                 |      |
|------------|-----------------|------|
| Kingfisher | 33 cl . . . . . | 4.50 |
| Cobra      | 33 cl . . . . . | 4.50 |

## Boissons chaudes

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Café, Espresso, Ristretto                                     | 3.50 |
| Café, Espresso, Ristretto sans caféine.                       | 3.50 |
| Café renversé                                                 | 4.-  |
| Capuccino                                                     | 4.30 |
| Caotina, Ovomaltine                                           | 4.-  |
| Thé / infusion à la tasse                                     | 4.-  |
| Thé / infusion en théière                                     | 5.-  |
| Thés : noir, vert, jasmin, vvvvvvs rouges                     |      |
| Infusions : menthe, verveine, tilleul, camomille, cynorrhodon |      |
| Rooibos                                                       |      |
| Thé indien (indian masala tea)                                | 4.-  |

## Boissons froides au verre

|                                    | <u>2dl</u> | <u>3dl</u> | <u>5dl</u> |
|------------------------------------|------------|------------|------------|
| Nestea pêche / citron              | 3.-        | 3.50       | 5.-        |
| Coca Cola, Sprite                  | 3.-        | 3.50       | 5.-        |
| Eau minérale naturelle / gazeuse   | 3.-        | 3.50       | 5.-        |
| Jus d'orange / ananas / grapefruit | 4.-        | 5.-        | 6.-        |

## Boissons froides en bouteille

### Eaux minérales

|                             |         |     |
|-----------------------------|---------|-----|
| Henniez naturelle / gazeuse | 33 cl   | 4.- |
| Henniez naturelle / gazeuse | 50 cl   | 5.- |
| Henniez naturelle / gazeuse | 1 litre | 9.- |

### Sodas

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| Coca Cola / Coca Cola Zéro      | 33 cl | 4.20 |
| Fanta Orange                    | 33 cl | 4.20 |
| Rivella rouge / bleu            | 33 cl | 4.20 |
| Jus de pomme                    | 33 cl | 4.20 |
| Sprite                          | 33 cl | 4.20 |
| Schweppes Bitter Lemon          | 20 cl | 4.50 |
| Schweppes Indian Tonic          | 20 cl | 4.20 |
| San Pellegrino Bitter / Crodino | 10 cl | 3.90 |

### Nectars de fruits

|                |       |      |
|----------------|-------|------|
| Granini tomate | 20 cl | 3.90 |
|----------------|-------|------|



## Vin Indien

|                 |                                | <u>Verre</u> | <u>50cl</u> | <u>75cl</u> |
|-----------------|--------------------------------|--------------|-------------|-------------|
| <b>SULA</b>     |                                |              |             |             |
| <b>ROUGE :</b>  | Syrah Nashik<br>Nord de l'Inde | 6.50         | -           | 36.-        |
| <b>BLANCS :</b> | Viognier                       | 6.50         | -           | 36.-        |

## Vins Suisses

|                               |               |                               | <u>Verre</u> | <u>50cl</u> | <u>75cl</u> |
|-------------------------------|---------------|-------------------------------|--------------|-------------|-------------|
| <b>BLANCS :</b>               |               |                               |              |             |             |
| <b><u>Chasselas</u></b>       |               |                               |              |             |             |
| Chasselas                     | Neuchâtel AOC | D. Engel<br>Saint-Blaise      | 3.50         | 18.-        | 31.-        |
| Saint-Sébastien sélection     | Neuchâtel AOC | J.-P. Kuntzer<br>Saint-Blaise | 3.50         | 18.-        | 32.-        |
| <b><u>Chardonnay</u></b>      |               |                               |              |             |             |
| Saint-Sébastien               | Neuchâtel AOC | J.-P. Kuntzer<br>Saint-Blaise | 8.-          | -           | 46.-        |
| <b><u>Pinot Gris</u></b>      |               |                               |              |             |             |
| Pinot Gris                    | Neuchâtel AOC | O. Lavanchy<br>La Coudre      | 6.80         | -           | 45.-        |
| Saint-Sébastien               | Neuchâtel AOC | J.-P. Kuntzer<br>Saint-Blaise | 6.80         | -           | 45.-        |
| <b><u>Sauvignon blanc</u></b> |               |                               |              |             |             |
| Sauvignon blanc               | Neuchâtel AOC | D. Engel<br>Saint-Blaise      | 6.80         | 33.-        | -           |





|                                                                 |               |                               | <u>Verre</u> | <u>50cl</u> | <u>75cl</u> |
|-----------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------|--------------|-------------|-------------|
| <b>ROSÉ :</b>                                                   |               |                               |              |             |             |
| Cave des Coteaux<br>Le Pinoron                                  | Vin de Pays   | Boudry et<br>Cortailod        | 3.80         | 20.-        | -           |
| <b><u>Ceil-de-Perdrix</u></b>                                   |               |                               |              |             |             |
| Saint-Sébastien                                                 | Neuchâtel AOC | J.-P. Kuntzer<br>Saint-Blaise | 6.50         | 29.-        | 42.-        |
| Cave des Lauriers                                               | Neuchâtel AOC | Jungo&Fellmann<br>Cressier    | 6.50         | 29.-        | 42.-        |
| Ceil-de-Perdrix                                                 | Neuchâtel AOC | D. Engel<br>Saint-Blaise      | 6.50         | 29.-        | 42.-        |
| Ceil-de-Perdrix                                                 | Neuchâtel AOC | O. Lavanchy<br>La Coudre      | 6.50         | -           | 42.-        |
| <b>ROUGE :</b>                                                  |               |                               |              |             |             |
| Cave des Coteaux<br>Le Pinoron                                  | Vin de Pays   | Boudry et<br>Cortailod        | 3.80         | 20.-        | -           |
| <b><u>Pinot noir</u></b>                                        |               |                               |              |             |             |
| Olivier Lavanchy                                                | La Coudre     |                               |              | -           | 42.-        |
| Pinot noir                                                      | Neuchâtel AOC | D. Engel<br>Saint-Blaise      | 6.50         | 30.-        | 42.-        |
| Cave des Lauriers                                               | Neuchâtel AOC | Jungo&Fellmann<br>Cressier    | 6.50         | 30.-        | 42.-        |
| Domaine de Montmollin                                           | Neuchâtel AOC | Auvernier                     | 6.50         | 30.-        | 42.-        |
| Saint-Sébastien                                                 | Neuchâtel AOC | J.-P. Kuntzer<br>Saint-Blaise | -            | 31.-        | 42.-        |
| Saint-Sébastien<br>Fût de chêne                                 | Neuchâtel AOC | J.-P. Kuntzer<br>Saint-Blaise | -            | 35.-        | 48.-        |
| <b><u>Assemblage</u></b>                                        |               |                               |              |             |             |
| Noirs Coteaux (Gamaret, Garanoir et Purpur)<br>Cave des Coteaux |               | Boudry et<br>Cortailod        | -            | -           | 42.-        |



## Vins Français

### **CHÂTEAU VIEUX GABAREY**

#### **Cru Artisan – Haut-Médoc AOC**

50% Merlot, 42% Carignan, 5% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

Robe rubis soutenue, superbe bouquet dès l'ouverture de la bouteille, bouche juteuse et fruitée, finale ronde sur des tanins encore présents mais déjà souples. . . . . 39.-

### **Mas Mudigliza « Moné Daria »**

#### **Côtes du Roussillon AOC**

(Cuvée confidentielle de 1'400 bouteilles produites pour la Vinothèque de la Charrière !)

Robe sombre et brillante. Nez sur les fruits noirs mûrs aux accents de garrigue. La bouche est joliment concentrée et précise. La finale, fruitée, se révèle gourmande.

Cépages : majorité de Grenache Noir, complétée par la Syrah et le Carignan . . . . . 39.-

### **Château Fortia « tradition »**

#### **Châteauneuf-Du-Pape AOC**

Robe dense et profonde. Cette cuvée s'harmonise entre le bouquet (belle expression de fruit) et les tanins enrobés.

Cépages : 75% Grenache noir, 20% Syrah, 5% Mourvèdre . . . . . 72.-



## *Sélection pour accompagner les spécialités de Goa*



### **Domaine Fontaine Du Clos « Reflets de l'âme »**

#### **Vaqueyras Rouge AOC**

Robe rouge rubis aux reflets pourpres. Nez ample et généreux sur des fruits macérés (griottes), légèrement boisé. Bouche puissante et fondue à la finale longue et aux tanins fins.

Cépages : 70% Grenache noir (vieilles vignes), 30% Syrah. . . . . 49.-



## *Vins Portugais*

### **Alentejo Altas Quintas Crescendo**

Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet . . . . . 39.-

### **Dão Casa de Santar Reserva**

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz . . . . . 45.-

## *Vins Italiens*

50 cl

Cannonau di Sardegna DOC "Baroncelli" . . . . . 21.-

Nero D'Avola Sicile IGT . . . . . 21.-

### **CANTINA GADORO**

#### **« Basta ! » Primitivo Di Manduria DOC**

100% Primitivo . . . . . 32/-

Robe intense de couleur pourpre, nez ouvert sur les fruits noirs mûrs et les épices, bouche charnue, ample et fruitée (cassis, mûre), finale longue et ample.





## *Nouveauté, à partir de 20 personnes*

**Pour vos repas entre amis, en famille, entre collègues...**

**Pour fêter votre anniversaire, pour vos fêtes de famille, vos retrouvailles...**

**Pour vos repas d'affaires...**

**Nous vous proposons un buffet à discrétion,  
en salle VIP, pour 59-/personne :**

- Poulet
- Gambas
- Bœuf
- Riz basmati
- Sauces à choix
- Dessert





## *Provenance des viandes et du poisson*

CHEVAL - Canada et Argentine

BOEUF - Suisse et Uruguay

POULET - Suisse et Hongrie

GAMBAS - Bangladesh et Vietnam

FILETS DE PERCHE - Russie et Estonie

POISSON - Provenance indiquée sur le menu du jour

### Parking

Places de parc au parking CFF. À une minute à pied du restaurant, en passant par le sous-voie.

*Comme chez vous*  
Restaurant chez Alex

Rue de la Maigroge 12 – 2072 St-Blaise (NE)

Tél. : 032 753 58 58

Site Web : [www.commechezvous.ch](http://www.commechezvous.ch)

Page Facebook : [www.facebook.com/commechezvoussaintblaise](http://www.facebook.com/commechezvoussaintblaise)