

Votre avis est
important pour nous





Menus de midi



MARDI

- Menu du jour (consulter l'ardoise) 19.-
Menu indien : sauté de poulet, avec riz et légumes (normal, moyen ou piquant) 21.-

MERCREDI

- Menu du jour (consulter l'ardoise) 19.-
Menu indien : Gambas au curry de Goa, riz et légumes 21.-

JEUDI

- Menu du jour (consulter l'ardoise) 19.-
Filets de perche meunière, frites et sauce tartare 21.-

VENDREDI

- Steak de cheval, sauce Café de Paris, frites et légumes 21.-

SAMEDI

- Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée de pommes de terre 21.-
Filets de perche meunière, frites ou riz 21.-

- MENU VÉGÉTARIEN** 20.-
Riz

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

Menus à emporter pour midi





Entrées



Petite salade du buffet	9.-
Grande salade du buffet	14.-
Petite salade Goa (salade, gambas, coriandre, tomates et oignon rouge)	20.-
Petite salade Goa au poulet (salade, poulet, coriandre, tomates et oignon rouge)	20.-
Grande salade Goa (salade, gambas, coriandre, tomates et oignon rouge)	27.-
Grande salade Goa au poulet (salade, poulet, coriandre, tomates et oignon rouge)	27.-



Menus enfant



Emincé de poulet à la crème, frites	18.-
Portion de frites	8.-
Portion de riz	8.-

Goan thali

La spécialité de la maison est enfin à l'honneur !

Le Goan Thali est une explosion de saveurs qui combine des influences portugaises et des traditions indiennes. Il est aussi bien un festin pour les yeux que pour les papilles, avec une variété de couleurs, de textures et de saveurs.



- 1- Végétarien 35.-
- 2- Gambas, poulet, 2 légumes 39.-
- 3- Surprise 39.-

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	30.-
Poulet	32.-
Canard	38.-
Gambas	38.-
Bœuf	39.-

« Langue spécial Goa »

Langue de bœuf au curry vert (maison), riz basmati	29.-
Langue de bœuf vindaloo, riz basmati	29.-

Spécialités de Goa « comme chez nous »

1. Choisissez la base:

Emincé de bœuf	35.-
Emincé de cheval	32.-
Emincé de canard	33.-
Emincé de poulet	29.-
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 boeuf	35.-
Emincé de cheval	32.-
Emincé de canard	33.-
Emincé de poulet	29.-
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 boeuf	35.-
Emincé de cheval	32.-
Emincé de canard	33.-
Emincé de poulet	29.-
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	35.-
sauce Morilles	300g	45.-
Steak de cheval	200g	34.-
	300g	44.-

Sauces

Sauce Café de Paris (à la façon d'Alex)	supplément de	5.-
Sauce aux morilles	supplément de	9.-
Toutes les sauces supplément (Pickles, raita)1.50

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





Fondue



(Minimum 2 personnes)

(300g de viande par personne - supplément de viande **7.-/ 100g**)

(Viande : rumsteak de boeuf, steak de cheval et filet de poulet)

Fondue Bacchus

(Bouillon de boeuf au vin rouge et garniture aromatique)

Boeuf	44.-
Cheval	39.-
Poulet	36.-
Mélange de boeuf, cheval et poulet	39.-



Fondue Spéciale Goa



(Bouillon pimenté)

(Viande : rumsteak de boeuf, steak de cheval et filet de poulet)

Boeuf mariné	44.-
Cheval mariné	39.-
Poulet mariné	36.-
Mélange mariné de boeuf, cheval et poulet	39.-

Nos fondues sont accompagnées de sauce 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 avec son coulis mangue « maison » . . .	12.-
Glace Goa Sunset (papaye, ananas, noix de coco) « maison »	12.-
Glace Chikoo (fruit de Goa) « maison »	12.-
Glace mangue « maison »	10.-
Glace goyave « maison »	10.-

Desserts traditionnels

Cassata	10.-
Cassata (avec liqueur Maraschino)	13.-
Coupe Danemark	10.-
Coupe Jamaïque (avec rhum et raisins)	10.-
Café glacé	10.-
Parfait Mocca flambé	10.-
Parfait glacé au Grand-Marnier	10.-
Soufflé à l'absinthe	12.-
Boule de glace	3,50.-

Arômes : pistache, vanille, chocolat, mocca, noix de coco, fraise, abricot

Supplément pour la crème chantilly	1,50.-
--	--------





Cocktails

Margarita	12.-
Cocktail Goa	14.-
Cocktail Comme chez vous	14.-
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.-
--	------



Apéritif

Pastis / Ricard	2 cl	45% vol.	5.-
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.	6.-
Porto rouge	4 cl	20% vol.	6.-
Porto Twany (10 ans)	4 cl	20% vol.	8.-
Blanc cassis	1 dl		4.-
Moscatel do Douro	4 cl	19.5% vol.	6.-

Liqueurs et Spiritueux

Amaretto	4 cl	28% vol.	7.-
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.-
Suze coca	4 cl	20% vol.	7.-
Prunelle de Bourgogne	4 cl	35% vol.	8.-

Whisky et Cognac

Fundador, Brandy de Jerez	4 cl	36% vol.	8.-
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 (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	3.70
	2,5 dl	4.70
	5 dl	6.60
Erdinger blanche	3 dl	4.90
	5 dl	8.50

Bières en bouteille

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

Bières indiennes

Kingfisher	33 cl	6.-
Cobra	33 cl	6.-

Boissons chaudes

Café, Espresso, Ristretto	3.90
Café, Espresso, Ristretto sans caféine	3.90
Café renversé	4.40
Capuccino	4.50
Caotina, Ovomaltine	4.30
Thé / infusion (tasse)	4.-
Thé / infusion (théière)	5.-
Thés : noir, vert, jasmin, fruits rouges	
Infusions : menthe, verveine, tilleul, camomille, cynorrhodon	
Rooibos	
Thé indien (indian masala tea)	4.-

Boissons froides au verre

	2dl	3dl	5dl
Nestea pêche / citron	3.30	4.-	5.60
Coca Cola, Sprite	3.30	4.-	5.60
Eau minérale naturelle / gazeuse	3.30	4.-	5.60
Jus d'orange / ananas / grapefruit	4.20	5.20	6.20

Boissons froides en bouteille

Eaux minérales

Henniez naturelle / gazeuse	33 cl	4.40
Henniez naturelle / gazeuse	50 cl	5.80
Henniez naturelle / gazeuse	1 litre	10.-

Sodas

Coca Cola / Coca Cola Zéro	33 cl	4.90
Fanta Orange	33 cl	4.90
Rivella rouge / bleu	33 cl	4.90
Jus de pomme	33 cl	4.90
Sprite	33 cl	4.90
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.90
Schweppes Indian Tonic	20 cl	4.90
San Pellegrino Bitter / Crodino	10 cl	4.90
Grande bouteille (coca, thé froid, sprite)	1 litre	12.-

Nectars de fruits

Granini tomate	20 cl	4.60
----------------	-------	------



Vin Indien

		Verre	50cl	75cl
SULA ROUGE :	Syrah Nashik Nord de l'Inde	9.-	-	42.-
BLANCS :	Viognier	7.-	-	39.-

Vins Suisses

			Verre	50cl	75cl
BLANCS :					
Chasselas					
Chasselas	Neuchâtel AOC	D. Engel Saint-Blaise	3.90	21.-	35.-
Saint-Sébastien sélection	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	3.90	21.-	35.-
Chardonnay					
Saint-Sébastien	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	9.-	-	52.-
Pinot Gris					
Pinot Gris	Neuchâtel AOC	O. Lavanchy La Coudre	7.50	-	49.-
Saint-Sébastien	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	7.50	-	49.-
Sauvignon blanc					
Sauvignon blanc	Neuchâtel AOC	D. Engel Saint-Blaise	7.-	35.-	-



			Verre	50cl	75cl
ROSÉ :					
Cave des Coteaux Le Pinoron	Vin de Pays	Boudry et Cortailod	4.10	24.-	-
Œil-de-Perdrix					
Saint-Sébastien	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	7.-	34.-	49.-
Cave des Lauriers	Neuchâtel AOC	Jungo&Fellmann Cressier	7.-	34.-	49.-
Œil-de-Perdrix	Neuchâtel AOC	D. Engel Saint-Blaise	7.-	34.-	49.-
Œil-de-Perdrix	Neuchâtel AOC	O. Lavanchy La Coudre	7.-	-	49.-
ROUGE :					
Cave des Coteaux Le Pinoron	Vin de Pays	Boudry et Cortailod	4.50	24.-	-
Pinot noir					
Olivier Lavanchy	La Coudre			-	47.-
Pinot noir	Neuchâtel AOC	D. Engel Saint-Blaise	7.-	36.-	49.-
Cave des Lauriers	Neuchâtel AOC	Jungo&Fellmann Cressier	7.-	36.-	49.-
Domaine de Montmollin	Neuchâtel AOC	Auvernier	7.-	36.-	49.-
Saint-Sébastien	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	-	36.-	49.-
Saint-Sébastien Fût de chêne	Neuchâtel AOC	J.-P. Kuntzer Saint-Blaise	-	39.-	54.-
Assemblage					
Noirs Coteaux (Gamaret, Garanoir et Purpur) Cave des Coteaux		Boudry et Cortailod	-	-	45.-


*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. 42.-

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 42.-

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 »**Vacqueyras 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. 52.-


Vins Portugais


70 cl

Douro Pomares Quinta Nova

Touriga Nacional, Touriga Fianca, Tinta Roriz 42.-

Alentejo Pera Doce Signature 47.-*Vins Italiens*

50 cl

Don Camillo Sicilia Nero d'Avola 22.-

Falco Montepulciano d'Abruzzo 22.-

70 cl

Cantina Gadoro "Basta!"**Primitivo di Manduria DOC**

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

Cépage : 100 % Primitivo 42.-



Provenance des viandes et poissons

CHEVAL - Canada et Argentine

BOEUF - Suisse et Uruguay

POULET - Suisse et Hongrie

GAMBAS - Bangladesh et Vietnam

FILETS DE PERCHE - Russie et Estonie

FILETS MIGNON - Suisse et Espagne

POISSON - Provenance indiquée sur le menu du jour

Parking

Places de parc au parking de la gare St-Blaise 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

Page Facebook : www.facebook.com/commechezvous saintblaise