

LA ROUVRAIE

Carte des mets

Que fait La Rouvraie ?

Spécialisée dans les séminaires, les repas d'entreprises et tout ce qui touche à l'évènementiel.

Restaurant privé et sur réservation uniquement, nous sommes à votre disposition pour des repas de familles, anniversaires, banquets, baptêmes et mariages.

Nos salles à manger sont spacieuses et privatives.

Les repas sont à base de produits frais et principalement de notre région.

Nous restons à votre écoute pour composer d'autres menus qui ne seraient pas sur cette carte.



Faites-nous confiance,
Vous ne serez pas déçus !

Bellevue-sur-Bevaix | 2022 Bevaix CH | Tél. +41 847 96 96 | info@larouvraie.ch | www.larouvraie.ch



LA ROUVRAIE

Banquets Mariages

PAVÉ DE SAUMON SAFRANÉ	32.- /pers.
FILET DE BONDELLE DU LAC, SAUCE AUX HERBES	38.- /pers.
SUPRÊME DE POULARDE FERMIÈRE SAUCE MOUTARDE	36.- /pers.
CAILLE RÔTIE SIROP D'ÉRABLE ET GINGEMBRE	38.- /pers.
MAGRET DE CANARD SAUCE AUX CÈPES	38.- /pers.
FILET DE PORC JUS COURT AU THYM	32.- /pers.
RÔTI DE PORC NEUCHÂTELOIS SAUCE PINOT NOIR	36.- /pers.
FILETS MIGNONS DE PORC AUX MORILLES	38.- /pers.
NOIX DE VEAU SAUCE AU CITRON 220 GR.	42.- /pers.
GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE	42.- /pers.
EPAULE D'AGNEAU FARCIE	38.- /pers.
BŒUF BRAISÉ AUX 3 POIVRES	32.- /pers.
ROSBEEF CHAUD SAUCE AU ROQUEFORT	32.- /pers.
PAVÉ DE RUMSTECK DE BŒUF 220 GR.	36.- /pers.
ENTRECÔTE DE BŒUF 220 GR.	40.- /pers.
FILET DE BŒUF WELLINGTON	46.- /pers.

Sauces : milles herbes, au poivre et café de Paris + 6.-

Sauce au foie gras + 10.-

Accompagnements au choix

LA ROUVRAIE

Menu Barbecue

BUFFET DE SALADES COMPRENANT 78.- /pers.

Rucola et melon, concombres au yaourt, carottes et raisins secs, tomates et basilic, poivrons, miel et olives, lentilles et coriandre, brocolis et amandes, endives et pommes, choix de salades vertes.

VIANDES ET ACCOMPAGNEMENTS

Côtelettes d'agneau au romarin, côtes de bœuf beurre sauce pinot noir, brochettes de scampis au citron vert, brochettes de poulet tandoori, travers de porc au miel et whisky, backed potatoes au cottage cheese, épis de maïs grillés, tomates provençales.

LA ROUVRAIE

Spécialités

COCHON DE LAIT À LA BROCHE 42.- /pers.

VIANDE DE BŒUF À LA BROCHE 36.- /pers.

VIANDE D'AGNEAU À LA BROCHE 34.- /pers.

VIANDE DE PORC À LA BROCHE 28.- /pers.

FONDUE AU FROMAGE 23.- /pers.

FONDUE FROMAGE AUX TOMATES 28.- /pers.

Servi avec des pommes de terre

FONDUE CHINOISE FRAICHE 3 VIANDES 250GR. 36.- /pers.

Bœuf, poulet et cheval, riz et frites servi sous forme de buffet

FONDUE MUTRUSIENNE (VIANDE MATURÉE ET ÉPICÉE) 3 VIANDES 250GR. 45.- /pers. **300GR.** 48.- /pers.

Porc, bœuf et volaille, riz et frites servi sous forme de buffet

PAELLA VALENCIENNE 32.- /pers.

Viande de poulet

PAELLA AUX FRUITS DE MER 38.- /pers.

Calamars / crevettes / moules / clovisses

LA ROUVRAIE

Accompagnements principaux

RIZ PILAF

TAGLIATELLES / NOUILLES

POMMES COUNTRY

POMMES FRITES

POMMES DE TERRE NOUVELLES AU ROMARIN

POMMES PURÉE FRAÎCHE

GRATIN DAUPHINOIS +2.-

POMMES DE TERRE FARCIES AUX OLIVES +2.-

SPÄTZLE MAISON +2.-

GALETTE DE RÖSTIS MAISON +2.-

POLENTA MAISON +2.-

LA ROUVRAIE

Accompagnements verts

JARDINIÈRE DE LÉGUMES DE SAISON

BÂTONNETS DE LÉGUMES GRILLÉS AU FOUR +2.-

RATATOUILLE +2.-

FAGOTS DE HARICOTS LARDÉS +4.-

PETITS FARCIS AUX LÉGUMES +4.-

LA ROUVRAIE

Menus veget's

LASAGNES VÉGÉTARIENNES MAISON ————— 16.- /pers.

TOFU PANÉ, RIZ AUX ÉPICES ET LÉGUMES ————— 26.- /pers.

FEUILLE DE CHOUX FARCIE AUX LÉGUMES ET SAUCE CRÈME ————— 22.- /pers.

HAMBURGER AUX LÉGUMES ————— 16.- /pers.

Viande burger végétarienne aux légumes

Sauce aux champignons + 2.- / 3 poivres + 2.- / Sauce liée + 2.- / tomates + 2.-

LA ROUVRAIE

Régimes alimentaires

SANS GLUTEN / SANS LACTOSE

Nous vous proposerons volontiers des solutions aux régimes annoncés