

Hotel
de ville
Cudrefin

Bienvenue à l'Hôtel de ville !

Hôtel
de ville
Cudrefin



Nous te proposons des mets délicieux pour chaque moment de la journée et t'accueillons dans un cadre convivial, où simplicité et qualité des produits locaux sont à l'honneur.

Bon appétit !

PS : As-tu pensé à mettre ton disque si tu es en zone bleue ?



Wi-Fi : HôtelDeVille – Invités

Mot de passe : 0266771427

Pour les groupes

Pour tes événements privés ou professionnels, nous proposons des offres sur mesure adaptées à tous types de groupes, que ce soit pour un apéritif convivial, un repas festif ou une réunion de travail.

Dès 20 personnes, profite de 10% de rabais sur les mets de la carte ou d'une création spéciale des Chefs rien que pour toi.

Nos différentes salles sont mises à disposition gratuitement pour tes assemblées, réunions, formations et autres événements. Nous les agençons selon tes besoins et te fournissons le matériel nécessaire, par exemple beamer, écran, flipchart, stylos ou blocs-notes.

Nous nous tenons à ta disposition pour organiser chaque détail et faire de ton événement un moment mémorable.

LA SALLE À MANGER

Rez-de-chaussée
30 personnes

LE CAVEAU

Rez-de-chaussée
20 personnes

LA GRANDE SALLE

1^{er} étage
80 personnes

LES PETITES SALLES

1^{er} étage
20 personnes

Dans ton assiette

Nous privilégions les fournisseurs de la région afin de te proposer une carte de qualité et de saison.

PROVENANCES :

| | | | |
|--------|--------|--------|---------|
| Boeuf | Suisse | Perche | Estonie |
| Porc | Suisse | | Pologne |
| Poulet | Suisse | Saumon | Suisse |
| Veau | Suisse | | |

Le pain est fabriqué à Lugnorre par Le Fournil de Séb.

Les pâtes fraîches sont fabriquées à Neuchâtel par Le Nombriil de Vénus.



végétarien



vegan



sans gluten



sans lactose



contient un élément qui n'est pas fait maison



disponible en petite portion et pour les enfants

Sur demande, nous te renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse. Les euros sont acceptés, mais le rendu se fait en CHF. Les billets de CHF 1'000.– et de € 500.– ne sont pas acceptés. La monnaie n'est pas rendue pour les bons et les chèques REKA.

Les occasions spéciales

SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Cuisine non-stop dès 11h

TOUS LES MERCREDIS, MIDI ET SOIR

Langue de boeuf, sauce câpres 23.00
Mousseline de pommes de terre

QUINZAINE: DU 17 AU 30 MARS

Cuisses de grenouilles à volonté 39.00
Sauce à l'ail et aux herbes, frites maison

JEUDI 3 AVRIL

Soirée dégustation avec la Cave Guillod, Praz 78.00

Cocktail de Traminer



Crème de betterave
Cromesquis de chèvre frais
Céleste



Pavé de saumon des Alpes grillé, beurre noir
Pommes nature, légumes de saison
Sauvignon Blanc



Dégustation de fromages de la région
Merlot

Pour l'apéro

Bouchées croustillantes au fromage

| | |
|-----------|-------|
| 6 pièce | 8.50 |
| 12 pièces | 15.00 |
| 18 pièces | 19.50 |

Saucisse sèche au poivre et duo de pickles 14.00

Les entrées

Salade verte 8.00

Salade composée

| | |
|--------|-------|
| Entrée | 9.50 |
| Plat | 19.00 |

Os à moëlle grillé au romarin 17.00

Servi avec pain toasté

Maki de poireaux 12.00


Vinaigrette aux herbes et citron confit

Crème de betterave rouge 16.50

Cromesquis de chèvre frais


Les tartares

Servis avec salade verte et pain toasté ou frites

Tartare classique   **32.00**

Tartare de boeuf

Ketchup ★, moutarde, ciboulette, oignon, cornichons, câpres, épices

Tartare argentin   **34.50**

Tartare de boeuf classique au chimichurri

Tartare fraîcheur  **37.00**

Tartare de saumon des Alpes au fromage frais et aneth

Les filets de perche

Servis avec sauce tartare, garniture à choix et légumes du moment

Filets de perche meunière   **37.00**

Filets de perche frits   **29.00**

L'entrecôte

Entrecôte de bœuf limousin du Vully 

Beurre des Chefs, garniture à choix et légumes

100g **24.00**

200g **47.00**

300g **66.00**

Les mets de saison

| | |
|---|-------|
| Bourguignon de légumes d'hiver     | 21.00 |
| Garniture à choix | |
| Gnocchi à la courge   | 26.00 |
| Gnocchi artisanaux: Le Nombriil de Vénus, Neuchâtel | |
| Pot-au-feu de boeuf   | 27.00 |
| Sauce au raifort | |
| Cordon bleu Mont-Vully  | 33.00 |
| Cordon bleu de porc, jambon à l'os, fromage Mont-Vully Garniture à choix, légumes du moment | |
| Osso bucco de porc et sa déclinaison de pomme  | 34.50 |
| Garniture à choix, légumes du moment | |
| Médailon de veau aux champignons frais  | 52.50 |
| Garniture à choix, légumes du moment | |
| Pavé de saumon des Alpes grillé   | 41.50 |
| Beurre noir Garniture à choix, légumes du moment | |

Les garnitures à choix

Frites   

Pommes nature  

Riz   

Pour les enfants jusqu'à 12 ans



Tous les plats marqués de ce symbole sont disponibles en petite portion pour les enfants jusqu'à 12 ans pour CHF 11.00.

Boule de glace artisanale enfant ★


2.00

Les glaces : vanille, café, caramel, pain d'épice

Les sorbets 🍷 🍷 : chocolat noir, fraise, fruit de la passion, mandarine




Les desserts

Dégustation de fromages de la région  12.00
Quatre fromages à pâte mi-dure à dure de la région
Petite douceur et noix

Riz au lait aux kiwis d'Allaman  9.00

Crème brûlée à l'orange  14.00
Flambée au Grand Marnier



Coeur coulant au chocolat et sorbet mandarine 15.00
Nous avons besoin de 20 minutes pour le préparer !

Café glacé  ★ 8.50

Café gourmand ★ 15.00

| | | | |
|------------------------------------|---|---|---|
| |  |  |  |
| Boule de glace artisanale ★ | 3.90 | 6.80 | 9.00 |

Les glaces : vanille, café, caramel, pain d'épice

Les sorbets   : chocolat noir, fraise, fruit de la passion, mandarine