

Chez Sandro

Restaurant de la Gare

1977-2017

40 ans déjà...

Le Restaurant de la Gare en quelques dates...

Début novembre 1977 mes parents Sandro et Giuditta reprennent le restaurant de la Gare, plus connu sous le nom de Chez Remo.

L'enseigne avait la particularité d'avoir été dans les années 1960 l'un des premiers restaurants italiens de la région.

Avec courage et persévérance ils amènent progressivement mais sûrement leur expérience et leur savoir faire culinaire à un établissement qui privilégie les spécialités italiennes.

Après une formation de quatre ans à l'Ecole hôtelière de Lausanne, j'effectue mon apprentissage de cuisinier chez Claude Frôté au Bocca où je passe huit ans et acquiert toutes les subtilités du métier. Avec Audrey, nous étions donc parés en novembre 2007 à rejoindre l'aventure familiale.

Merci de la confiance et de l'amitié témoignées pendant toutes ces années.

Federico Bertozzini et toute la brigade.



Cuisiner c'est faire plaisir. Dans cet esprit, la plus grande partie de nos fruits et légumes provient de cultures régionales. En ce qui concerne les autres produits, tous sont sélectionnés afin de vous faire parvenir le meilleur. Dans le but de satisfaire vos désirs nos exécuterons volontiers un plat de notre ancienne carte.

Les Apéritifs

Americano, 10 cl	12.00
Gin Kübler du Val-de-Travers 4 cl lime et Ginger ale	12.00
Spritz au Prosecco, 12 cl	8.50
Absinthe Kübler, 4cl	6.00

Vins blancs et effervescents au dl

Prosecco	9.00
Blanc cassis	5.70
Coupe de Pommery Apanage	18.00
Coupe de Pommery Apanage Rosé	20.00
Chasselas de Neuchâtel	4.50
Chardonnay Domaine Frôté	
La Neuveville	10.80
Sélection du sommelier	5.50
Œil de Perdrix de Neuchâtel	6.50
Monbazillac, Cuvée des Anges	7.00

Vins rouges au dl

Pinot Noir de Neuchâtel	7.00
Sélection du Sommelier	6.50
Collection rouge	12.00

À PARTAGER. . .

JAMBON DE PARME AFFINÉ 24 MOIS 30.00

PREMIÈRES ENTRÉES

CEVICHE DE NOIX DE SAINT-JACQUES SUR GLACE AUX CONDIMENTS D' HIVERS

ろろろ

DOS DE SAUMON SWISSALPINE CONFIT, AU MIEL DE NOS MONTAGNES ET À LA BURRATA

ろろろ

BŒUF FAÇON TATAKI À LA CEBETTE

ろろろ

COMPRESSION DE FOIE GRAS DE CANARD DANS L' ESPRIT D' UN FERRERO ROCHER

DEUXIÈMES ENTRÉES

AIGUILLETTE DE SAINT-PIERRE VAPEUR GLACÉ À LA RACINE ROUGE

ろろろ

LANGOUSTINE GRILLÉE À LA MANGUE, CITRON VERT ET EMULSION BASILIC

ろろろ

SPAGHETTINI ALLA CHITARRA CRÉMÉS, PARFUMÉS À LA VODKA ET À LA LIMETTE, CAVIAR IMPÉRIAL

ろろろ

RAVIOLE DE CANARD À L' ŒUF COULANT ET FOIE GRAS ET JUS AU GROSEILLES

ろろろ

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLADE (SELON ARRIVAGE)

PLATS PRINCIPAUX

CARRÉ DE VEAU MI-CUIT AU CURRY VERT ET BASILIC COMPOTÉE DE POIS VERTS 49.00

ろろろ

MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF GRILLÉ CRÉMEUX AU POTIMARRONS ET LÉGÈREMENT ACIDULÉ AU TAMARIN 49.00

ろろろ

SOLE SIMPLEMENT MENUÏÈRE, PETITS LÉGUMES D' HIVERS ET POMMES NATURES 48.00

ろろろ

POITRINE DE VOLAILLE ALPSTEIN AU JUS, FOIE GRAS SAUT ET JUS AUX MORILLES 48.00

1 ENTRÉE ET UN PLAT 70.00 / 2 ENTRÉES ET UN PLAT 89.00