

1977-2017

40 ans déjà...

Restaurant de la Gare en quelques dates...

En novembre 1977 mes parents Sandro et Giuditta ont racheté le restaurant de la Gare, plus connu sous le nom de Remo.

Il avait la particularité d'avoir été dans la région de la Gare en 1960 l'un des premiers restaurants de la région.

Grâce à leur patience et persévérance ils amènent à terme leur projet mais sûrement leur expérience et leur savoir-faire culinaire à un établissement qui propose de nombreuses spécialités italiennes.

Après une formation de quatre ans à l'Ecole Supérieure de Cuisine de Lausanne, j'effectue mon apprentissage de chef de cuisine chez Claude Frôté au Bocca où je passe à acquiescer toutes les subtilités du métier.

En novembre 2007 nous étions donc parés en novembre 2007 pour reprendre l'aventure familiale.

Grâce à la confiance et de l'amitié témoignées par nos clients ces années.

avec Robertozzini et toute la brigade.



Cuisiner c'est faire plaisir. Dans cet esprit nous avons fait de la plus grande partie de nos fruits et légumes des produits de cultures régionales. En ce qui concerne les produits, tous sont sélectionnés afin de parvenir le meilleur. Dans le but de satisfaire les désirs nos exécuterons volontiers un plaisir sur l'ancienne carte.

Les Apéritifs

Americano, 10 cl

Gin Kübler du Val-de-Travers 4 cl
lime et Ginger ale

Spritz au Prosecco, 12 cl

Absynthe Kübler, 4cl

Contrato Vermouth blanc, 4 cl

Contrato Vermouth rouge, 4 cl

Contrato Bitter, 4cl

(Ancienne recette sans colorant ni additifs)

Vins blancs et effervescents au dl

Prosecco

Blanc cassis

Coupe Champagne Brut

Coupe Champagne Rosé

Chasselas de Neuchâtel

Chardonnay Domaine Frôté

La Neuveville

Montbazillac

Domaine du Petit Paris

Sélection du sommelier

Vins rouges

LA SAINT-JACQUES EN COQUILLE EAU DE COCO, CORIANDRE ET CITRON VERT

ろろろ

CRUDO DE KINGFISH AU BULGOUR ET LECHE DEL TIGRE

ろろろ

VITELLO TONNATO COMME MON PÈRE LE FAISAIT

ろろろ

COMPRESSION DE FOIE GRAS DE CANARD AUX FRUITS DE LA PASSION ET FRAMBOISES

DEUXIÈMES ENTRÉES

SCAMPI SAUTÉS ET RISOTTO AFFINÉ 7 ANS FRAMBOISES/BURRATA, PARFUMÉ AU PROSECCO

ろろろ

CALAMARETTI FARCIS À LA JOUE DE BŒUF ET SOPRESSATA

CRÉMEUX DE PETITS POIS, ÉCORCES DE CITRON ET JUS DE VEAU SERRÉ

ろろろ

PETITE LASAGNE 24 STRATES CROUSTILLANTES AUX EPINARDS, BASILIC/TOMATES

EMULSION À LA BURRATINA

ろろろ

À LA PERCHE SUISSSE FUMÉE ET GRANNY SMITH, CAVIAR IMPÉRIAL, EXTRAIT AUX HERBES

ろろろ

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLADE (SELON ARRIVAGE)

PLATS PRINCIPAUX

DE VEAU MI-CUIT AUX PIMENTS ET BASILIC, AU TAMARIN ET CRÉMEUX À LA PATATE DOUCE

ろろろ

CHES DE FILET DE BŒUF GRILLÉES AUX CONSERVES À L' ITALIENNE ET SALADE CROQUANTE

ろろろ

SOLE SIMPLEMENT MENUÏÈRE 44.00

ろろろ

LE PLAT CANAILLE DU MOMENT 38.00

ろろろ