

Menu de la Sainte-Barbe

Salade mêlée

* * *

Jambon cuit dans l'asphalte

Gratin dauphinois et haricots verts

* * *

Parfait glacé à l'absinthe

CHF 36.00 (menu complet)

CHF 27.50 (entrée et plat)

CHF 23.00 (plat uniquement)

Notre hit estival

Assiette du Jardin des mineurs

ragoût de lentilles et légumes végétaliens CHF 18.00

avec saucisson neuchâtelois CHF 22.00

Provenance de nos viandes : Suisse (porc, lapin, buffle, poulet)

N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.

Nos mets froids

Petite salade mêlée	CHF	6.50
Grande salade mêlée avec œuf dur et croûtons	CHF	12.00
Salade de cervelas garnie <i>Cervelas, fromage, oignons et salade mêlée</i>	CHF	15.00
Saucisse sèche de Travers	CHF	5.00
Assiette de fromages de la région	CHF	7.50
Terroir gourmand sur ardoise	(petit) CHF	15.00
<i>Fromages de la région, jambon cuit dans l'asphalte, saucisses sèche de Travers, saucisson en croûte, lard sec et œufs durs</i>	(grand) CHF	20.00

Nos mets chauds

Crème de courge du Vallon	CHF	6.50
Jambon cuit dans l'asphalte et salade mêlée	CHF	18.00
Assiette végétarienne gratin dauphinois, haricots verts, œuf au plat ou fromages	CHF	18.00
Émincé de buffle de Travers aux échalotes gratin dauphinois et haricots verts	CHF	23.00
Émincé de lapin du Vallon gratin dauphinois ou nouilles et haricots verts	CHF	18.00
Émincé de poulet aux champignons gratin dauphinois ou nouilles et haricots verts	CHF	18.00

Nos desserts maison

Parfait glacé	à l'absinthe ou à la nougatine	CHF	8.50
Tarte du jour	aux fruits ou à la crème	CHF	4.50
	aux noisettes	CHF	5.00

Nos vins neuchâtelois

Vins blancs

Chasselas

Cave des Lauriers, Cressier

Les vins Porret, Cortaillod

l dl	50cl	75cl
		29.00
4.10	19.00	29.00

Vins rosés

Œil-de-Perdrix

Cave des Lauriers, Cressier

Les vins Porret, Cortaillod

5.60	25.00	37.00
		37.00

Vins rouges

Pinot Noir

Cave des Lauriers, Cressier

Les vins Porret, Cortaillod

Château d'Auvernier

5.60	25.00	37.00
	29.00	41.00
	29.00	41.00

Pinot Noir barrique

Cave des Lauriers, Cressier

38.00	59.00
-------	-------

Garanoir

Cave du Prieuré, Cormondrèche

48.00

Prix en CHF

Nos apéritifs

Absinthe du Val-de-Travers 53% - 2cl	CHF	5.50
Martini 15% - 4cl	CHF	5.00
Suze 20% - 4cl	CHF	5.00
Campari 23% - 4cl	CHF	5.00
Cynar 16.5% - 4cl	CHF	5.00
Bitter (sans alcool) 1 dl	CHF	4.50

Nos bières

à la pression

	2.5 dl	5 dl
Sainte-Barbe <i>bière brassée exclusivement pour les Mines d'asphalte par la brasserie BFM</i>	CHF 5.50	CHF 7.50
Boxer 5.2%	CHF 3.90	CHF 5.60
Panaché ou Monaco 5.2%	CHF 3.90	CHF 5.60

en bouteille 33 cl

Sainte-Barbe <i>bière brassée exclusivement pour les Mines d'asphalte par la brasserie BFM</i>	CHF	7.50
Bières des fées	CHF	6.50
La Valotine – blanche belge aux plantes d'absinthe 4.8%		
Grebasthia – weissbier aux goûts exotiques 5.7%		
Bière Feldschlösschen sans alcool	CHF	3.90

Nos minérales

ouvertes	2 dl	3 dl	5 dl
Henniez gazeuse / plate, Coca-Cola, thé froid, Romanette	CHF 3.00	3.70	5.60

en bouteille

Henniez gazeuse / plate 50cl	CHF	5.60
Henniez gazeuse / plate, Rivella rouge 1lt	CHF	8.00
Coca-Cola Zéro, Rivella rouge / bleu, Fanta 33cl	CHF	4.50
Coca-Cola, thé froid, Romanette 1.5lt	CHF	10.00

Sirops	2dl	3dl	5dl	1lt
Menthe poivrée du Vallon	CHF 3.00	3.70	5.60	8.00
Absinthe du Vallon				
Violette, sapin, grenadine, citronnelle				

Jus de fruits	2dl	3dl	5dl	1lt
Jus de raisin bio d'Hauterive	CHF 3.30	4.50	6.00	10.00
Jus de pomme du Val-de-Ruz				
Jus d'orange				

Nos boissons chaudes

Café, expresso, renversé	CHF	3.70
Thé à choix <i>noir, menthe, verveine, camomille, fruits rouges, vert, cynorhodon</i>	CHF	3.70
Chocolat, Ovomaltine froid /chaud	CHF	3.70
Cappuccino	CHF	4.10
Café Mineur <i>café servi avec de l'absinthe du Val-de-Travers</i>	CHF	5.80
Café Luxe <i>café servi avec un chocolat « Pain d'asphalte » de Jacot Chocolatier</i>	CHF	4.90
Café Asphalte <i>café servi avec de l'absinthe et un chocolat « Pain d'asphalte » de Jacot Chocolatier</i>	CHF	6.80

Nos digestifs de la région

Petite prune sauvage, Williams 42% - 2cl	CHF	9.00
Gentiane 46% - 2cl	CHF	9.00
Coing, framboise, mirabelle 41% -2cl	CHF	7.00
Vieux Marc 43% - 2cl	CHF	7.00
Damassine 45% Bérudge 41%- 2cl	CHF	9.00
Whisky Single Lakeland du Seeland 42% - 2cl	CHF	6.00
Liqueur de cerisette 34% -2cl	CHF	7.00
Liqueur de pêche de vigne 18% -2cl	CHF	7.00

Nos autres digestifs

Abricotine, Williamine 43% - 2cl	CHF	7.00
Bailey's 17% - 4cl	CHF	7.00
Calvados, Cognac 40% - 2cl	CHF	8.50
Grappa 40% - 2cl	CHF	5.50
Kirsch, pomme 37.5% - 2cl	CHF	4.50
Vieille prune 41% - 2cl	CHF	8.50

Le jambon cuit dans l'asphalte

Devenu le plat typique du Café des Mines, le jambon cuit dans l'asphalte trouve ses origines vers 1935. A cette époque, il était cuit à même les cuves de minerai d'asphalte chaud et prêt à être coulé. C'était le repas traditionnel marquant les grandes occasions de la vie des mineurs de la Presta.



Un goût unique

Bien qu'un peu étrange, la cuisson dans l'asphalte offre un avantage déterminant. Une température constante et une méthode d'emballage exclusive permettent de conserver tous les goûts qui généralement s'évaporent ou se diluent, conférant ainsi au jambon les saveurs incomparables qui font sa renommée.



Un peu de technique

Temps de chauffage de l'asphalte : 4h

Température de l'asphalte : + de 160° C

Temps d'emballage : 20 minutes

Temps de cuisson : entre 3h30 et 4h15

Temps de déballage : 10 minutes



Le Jardin des mineurs

La Confédération, les experts et les acteurs de la protection de la nature font part depuis plusieurs années de leurs inquiétudes quant à la disparition des zones humides.

L'Association culturelle des Mines d'asphalte de la Presta (ACMAP) a décidé de participer à son échelle à la préservation des zones humides et de la biodiversité régionale. Elle s'est ainsi lancée dans la revitalisation de la friche se trouvant entre le Café des Mines et l'Areuse. Depuis le printemps, le nouvel espace accueille un étang et un sentier didactique qui permet de découvrir la faune du lieu, grâce notamment à l'application Totemi.

Développé avec le soutien de ProNatura, le projet est la preuve que la collaboration entre les acteurs du tourisme et ceux de la protection de la nature est possible.

Rendez-vous à la boutique pour louer votre sacoche d'explorateur et votre tablette, et partir à la découverte du Jardin des mineurs !



Partagez vos expériences aux Mines d'asphalte avec
@minesdasphalte #minesdasphalte