Restaurant Joran du Port

à-la-carte

Restaurant du Port

Lu – Ma 11.30h – 13.45h
Mer – Sam 11.30h – 13.45h | 17.30h – 21.00h
Dimanche en continu 11.30h – 19.00h

SALADES

Salade verte — 9.--

Salade de printemps — 12.50
Lard paysan · Œuf · Croûtons

Salade d'asperges tièdes — 19.50
Poulpe · tomates cerises · vinaigrette gingembre-rhubarbe

Salade d'asperges tièdes végétarienne— 17.50
Fromage à croûte fleurie · tomates cerises · vinaigrette gingembre-rhubarbe

SOUPES

Soupe au vin blanc du lac de Bienne — 9.50
Vin blanc · légumes · Croûtons

Velouté pommes de terre à l'ail des ours — 11.--
Fromage frais aux morilles

ENTRÉES

Tatare de bœuf Joran (CH) — 22.--
Beurre salé du Jura · Toasts à la Brioche · Boule de Belp

Tatare de Légumes méditerranéeens — 18.50
Toasts à la Brioche · Boule de Belp (option végétalienne disponible)

TARTE FLAMBÉE

Alsacienne — 22.50
Crème fraîche · Oignons · Lardon

Norvégienne — 23.50
Crème fraîche · Oignons · Saumon fumé

Seelandaise — 20.50
Crème à base de plantes · Légumes

Jura — 22.50
Crème fraîche · Oignons · Fromage de montagne du Jura

Printemps — 23.50
Crème fraîche · Oignons · Fromage à raclette · Asperges vertes

Printemps Lardon — 23.50
Crème fraîche · Oignons · Lard paysan · Fromage à raclette · Asperges

VÉGÉTARIEN

Fregola Sarda — 27.--
Fromage à pâte molle à croûte fleurie · Asperges vertes · Tomates cerises

Vol-au-vent aux pommes de terre rôties— 26.50
Champignons de saison · Légumes

Tatare de Légumes méditerranéens — 29.50
Toasts à la Brioche · Boule de Belp

VÉGÉTALIEN

Tatare de Légumes méditerranéens — 27.50
Pain maison

Momos aux légumes cuits au four avec tofu fumé — 27.--
Curry rouge thaï · Riz

POISSON

Filets de sandre frits maison (PL)— 26.--
Sauce tartare maison

Filets d'omble chevalier (CH) — 33.--
Sauce de vin jaune · Pommes de terre à l'ail des ours · Asperges

VIANDE

Côte de porc aux herbes (CH) — 32.50
Sauce aux morilles · Croquettes · Légumes

Steak de faux-filet de bœuf Black Angus (CH) — 42.--
Café de Paris · Légumes · Croquettes

Filet d'agneau (AU) — 41.--
Sauce à la moutarde Pommery · Pommes de terre à l'ail des ours · Ragoût d'asperges

Tatare de boeuf Joran (CH) — 36.--
Gesalzene Jura-Butter · Brioche-Toast · Boule de Belp

Surprême de poulet (CH) — 31.50
Curry rouge thaï · Légumes · Riz

SPÉCIALITÉS DU SOIR

Portion d'asperges blanches — 29.50
Sauce hollandaise maison · Pommes de terre à l'ail des ours

Portion d'asperges blanches au jambon cru CH— 32.50
Sauce hollandaise maison · Pommes de terre à l'ail des ours

L'origine des asperges peut varier en fonction de la disponibilité.
Autant que possible de Suisse.

Médaillons de filet de bœuf (CH) — 44.50
Asperges vertes et blanches · Sauce hollandaise · Croquettes

APÉRO

Naturtrüeb 2025, Chasselas, 1 dl — 7.--

Jeune. Rafraîchissant. Non filtré.
#nofilter : Comme le veut la tradition, le chasselas neuchâtelois n'est pas filtré. Cela le rend plus intense et plus accessible. Ainsi, il ne manque jamais un apéro. Toujours de la partie : arôme fruité de pomme (rappelle le cidre) et notes d'agrumes.

Rhabarbär-Sprizz — 12.--
Gingembre Sprizz — 12.--
Framboise Sprizz — 12.--
Röteli (Cerise) Sprizz — 12.--
Röteli fort Sprizz — 12.--
Limoncello Sprizz — 12.--
Mandarines Sprizz — 12.--

APÉRO sans alcool

Rhabarbär-Sprizz — 11.--
Manzoni Sprizz — 11.--
Secco pommes et fleures — 7.50

APÉRO avec un peu alcool

(Liqueur à base de vin mousseux sans alcool)

Gingembre Sprizz — 11.--
Framboise Sprizz — 11.--
Röteli Sprizz — 11.--
Limoncello Sprizz — 11.--
Mandarines Sprizz — 11.--

Vins ouverts

Vin blanc

Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins	11.5 %	par dl	6.60
Chasselas Barrique, Ronny Hubschmid, AOC Bielersee	11.9 %	par dl	7.90
Sauvignon Blanc, Weingut Schlössli, Schafis	12.5 %	par dl	7.50
Pinot Gris, Weingut Tschugg, Marolf Weine, Erlach	13.5 %	par dl	7.50
Chardonnay, Weingut Frauenkopf, Twann	13.0 %	par dl	7.30
Châteauneuf-du-Pape Blanc AOC	13.0 %	par dl	8.80

Vin rouge

Pinot noir, Weingut Hämmerli, Ins, AOC Bern	13.0 %	par dl	7.10
La Passion (2022), Hämmerli Ins, AOC Bern	13.0 %	par dl	7.50
Cheval Noir 2022, Merlot, Bordeaux – St. Emilion AC	14.0 %	par dl	7.80
Lagrein Pure Origin DOC	13.5 %	par dl	6.40
Ripasso della Valpolicella (2023), DOC Maso Maroni	14.0 %	par dl	7.60
El Jardin de La Emperatriz tinto 2021, Rioja, Spanien	14.5 %	par dl	7.70

Vin mousseux régional

Blanc de Blancs Brut, Weingut Frauenkopf, Nick Bösiger 12.0 % 1 dl 8.--

Élaboré à partir de cépages Chasselas, Pinot Gris et Chardonnay. Nez de fleurs blanches et de fruits à noyau, avec de discrètes notes de levure. En bouche, des arômes de coing à la fois sucrés et frais, accompagnés d'un perlage fin. Fermentation traditionnelle en bouteille.

Mauler sans alcool 1 dl 6.--

Vin rosé

Oeil de Perdrix, Andreyweine Schafis, AOC Neuchâtel 12.8 % 1 dl 7.--

Le voisin convivial d'à côté : ce vin neuchâtelois provient de parcelles situées au Landeron. Il offre des arômes de fraise et de framboise, avec une touche d'agrumes et d'herbes aromatiques. Il est corsé, ample et franc. Il accompagne particulièrement bien les grillades en été.

B By Bauquière, AOP Côtes de Provence (2025) 12.5 % 1 dl 7.--