

Brasserie du Bocca

Avenue Bachelin 11 - 2072 Saint-Blaise - Tél.032 753 36 80 - Fax 032 753 13 23 - www.le-bocca.com

CUISINER DES PRODUITS FRAIS DE SAISON C'EST CUISINER SAINEMENT

La brigade de cuisine n'est composée que de professionnels et est attentive à la meilleure façon de vous donner satisfaction et ceci sous la houlette de Monsieur Christian Mougeville chef de cuisine et de son sous-chef Monsieur Philippe Jacot.



NOTRE CAVE

Sur demande le sommelier, Monsieur Frédéric Masi, vous fait visiter notre cave composée de plus de 20'000 bouteilles et est à même de vous conseiller.



NOS APÉRITIFS

Campari	5.80
Cynar	5.80
Absinthe	6.50
Pastis	5.80
Suze	5.80
Martini Blanc	5.80
Martini Rouge	5.80
Appenzeller	5.80

Coupe de Champagne	
Telmont	17.00
Coupe Maison	18.00
Blanc Cassis	4.80

DIVERS

Gin Tonic	
Escape 7 4cl.	15.00
Campary Orange	8.90
Wodka Tonic	
Grey Goose 4cl.	18.00
Limoncello 2cl.	9.00



Madame Rose-Marie Zweidler-Grolimund est à votre service et dirige le restaurant depuis 1988.



NOS ALCOOLS

Une carte est à votre disposition ainsi qu'un chariot à alcools. Plus de 100 boissons alcoolisées différentes sont à votre disposition.

LES DESSERTS

Assiette de fromages du chariot	8.00 à 18.00
Les desserts du jour	14.00

Nos desserts traditionnels

Crème brûlée à l'absinthe	9.50
Tourmente glacée à l'absinthe	10.50
Choix de sorbets	10.50

CAFÉS & THÉS

Café / Friandises	6.80
Café	3.60
Ristretto	3.60
Espresso	3.60
Infusions diverses	3.60
Café Goretto (Grappa Blanche)	6.80



NOS SALADES

Salade verte.....	Petite	6.50	Grande	12.00
Salade mêlée.....	Petite	8.50	Grande	15.00
Crevettes juste sautées sur une salade.....				36.00
Salade d'endives à l'orange, noix et parmesan.....				8.50
Salade de spaghettinis aux moules.....				18.00

UN PEU D'HISTOIRE

Quelques dates de l'histoire du Bocca:

- 1960:** Création du bar Le Rio par André Facchinetti.
1966: Agrandissement du bar en restaurant pour devenir le Bocalino dans la même surface qu'aujourd'hui.
1981: Vendu par André Facchinetti à Norbert Ziörger, Le Bocalino devient alors le restaurant Chez Norbert.
1986: Claude Frôté rachète le commerce ainsi qu'une partie de l'immeuble à Norbert et le rebaptise Au Bocalino.
1990: Début des rénovations.
2000: Agrandissement de l'entrée et fin des rénovations.
2009: Le Bocalino devient Le Bocca.
2010: Rénovation des WC homme et de la ventilation.



Chaque jour, nous vous proposons une assiette différente composée uniquement de produits frais au prix de..... 21.00

PLAT CANNAILLE

Tripes du Bocca
Ou
Gras Double
26.00

Tête de veau
sauce ravigotte
32.00

Effiloché d'entrecôte
de cheval sur une
salade amère poêlée
et grain de poivre
34.00

Emincé de foie
de veau au madère
31.00

DE NOTRE GRILL

Grillade de veau sur un lit de roquette et fromage d'alpage	42.00
Fines Tranches de filet de bœuf sauce aux piments, pommes rissolées et légumes de saison	55.00
Filet de dorade sur lit de poireaux pommes natures	42.00

NOS TARTARES

Tartare de féra du lac.....	80gr.	15.00	180gr.	32.00
Tartare de veau (noix).....	80gr.	18.00	180gr.	39.00
Tartare de bœuf (filet).....	80gr.	19.00	180gr.	42.00

Demander: Léger, moyen, fort

Nos tartares sont confectionnés au couteau manuellement et entièrement à la minute par notre garde manger.

LES POTAGES

Consommé nature	9.50
Consommé à l'œuf	10.50
Consommé Porto	10.50
Crème de légumes diverses	8.50
Soupe de poisson	9.50



LES OMELETTES

(4 œufs)

Nature	14.00
Aux fromages	16.00
Aux herbes	15.00
Aux Truffes	
Noires	28.00

LES TRADITIONNELS

Poissons

Filet de féra du lac de Neuchâtel au vin blanc
29.00

Filet de féra du lac de neuchâtel meunière
29.00

Filet de dorade aux tomates
42.00

Viandes

Escalope de noix de veau moutarde
39.00

Emincé de veau au curry fort
39.00

200 gr.
Filet de bœuf du pays sauce au choix
58.00

Tranches de foie de veau grillées aux échalotes
33.00

Nos poissons sont servis avec du riz parfumé cuit
au four et légume de saison

Nos viandes sont servies avec des pommes rissolées
et légume de saison

LES VINS SERVIS AU VERRE

Champagnes

Telmont 17.00
Rosé Gaston Chiquet 25.00

Vins Blancs

Chasselas Kuntzer 5.80
Sauvignon Blanc La Grillette 9.80
Chardonnay Domaine Froté 10.80

Vins Rosés

Oeil De Perdrix Hôpital de Pourtalès 6.90
Château de Pampelonne Côtes de Provence 6.90

Vins Rouges

Pinot Noir Hôpital de Pourtalès 6.90
Gamay Serex Genève 8.20
Château Bel-Orme Haut-Médoc 10.60



LES EAUX

San Pellegrino

Evian

Henniez

25cl.

Plate * Gazeuse

4.20

50cl.

Plate * Gazeuse

5.80

75cl. à 100cl.

Plate * Gazeuse

9.20

Carafe d'eau avec
citrons et glaçons P.P.
2.50



LES BIÈRES

Bière bernoise

Bärner de la brasserie

Felsenau

6.50

Heineken

5.20

Clausthaler

Sans alcool

5.20



LES FOURNISSEURS DU BOCCA

Viandes

Boucherie Reynaud
Boucherie Leger
Boucherie Stamm

Bôle
St-Blaise
Le Landeron

Poissons

Mulhaupt
Fideco
Pêcheur Magnin
Pêcheur Junod

Lausanne
Morat
Hauterive
Auvonnier

Produits laitiers

Sterchi
Schwarz

La Chaux-de-Fonds
Sonvillier

Produit de la ferme

Oppliger
Dubail
Schertenleib

Chasseral
Les Pommerat
Epagnier

Pain

Maison en grande partie
Mäder
Schuppli

Neuchâtel
La Neuveville

DOMAINE FRÔTÉ

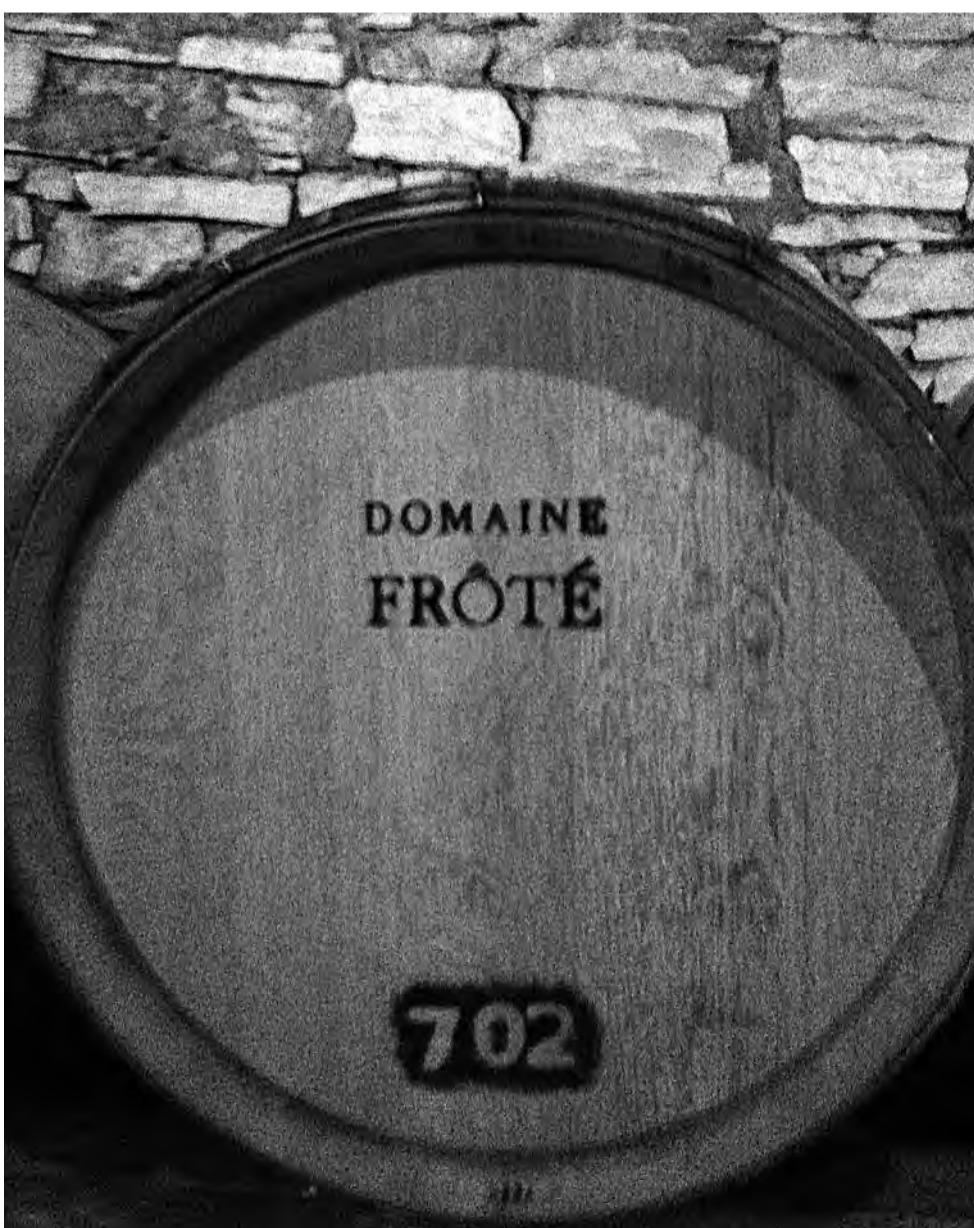
La Neuveville

www.frote.ch

UN DOMAINE FAMILIAL

Le travail, le savoir-faire et la volonté ne sont rien sans une nature généreuse.

Profitant de la réflexion des falaises au nord et de la réverbération du lac au sud, notre vigne jouit d'un ensoleillement idéal et rare dans notre région.



LE VIN

Une AOC dont le Domaine Frôté est fier.

Un vin rare et précieux.

Rare, car ici, peu de vignes sont plantées intégralement en chardonnay.

Précieux, car peu de vins sont élevés avec autant d'attention et de souci du détail.

CHARDONNAY

Le cépage exclusif des grands vins blancs de Bourgogne répond parfaitement à notre démarche viticole originale.

Les soins particuliers apportés dès la mise en place du domaine ont permis de maximiser le caractère ample et raffiné de ce vin aux arômes complexes.

CAVE DE LA TOUR CARRÉE

La cave est préservée des regards sous la Tour carrée au cœur de La Neuveville.

L'humidité idéale, l'obscurité totale, la température constante et les murs presque millénaires sont les garants d'un vieillissement harmonieux.

