

NEUCHÂTEL

DEPUIS 1966

LA FLEUR-DE-LYS

Mamma che buono

RESTAURANT - PIZZERIA



CARTE DES METS

HORAIRES

Heures d'ouverture du Lundi au Jeudi

11:30 – 14:00 et 18:00 – 22:00

Vendredi

11:30 – 14:00 et 18:00 – 22:30

Samedi

11:30 – 14:30 et 18:00 – 22:30

Dimanche

11:30 – 14:30 et 18:00 – 22:00

Ouvert 7 jours sur 7

RÉSEAUX SOCIAUX / CONTACT

Localisation du restaurant

Rue du Bassin 10, 2000 Neuchâtel

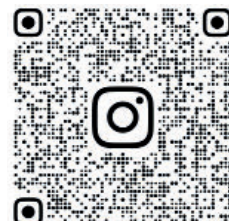
pizzeria-neuchatel.ch

info@pizzeria-neuchatel.ch

+41 32 724 30 30



pizzeria-neuchatel.ch



[@FLEUR_DE_LYS_NE](https://www.instagram.com/FLEUR_DE_LYS_NE)



Les entrées ne sont servies
que s'il y'a une suite

ENTRÉES

	Entrée	Portion
Melanzane alla parmigiana	14.00	25.00
Cocktail de crevettes	14.00	23.00
Jambon cru	18.00	29.00
Mozzarella et tomates	15.00	24.00
Carpaccio de boeuf	17.00	28.00
Carpaccio de boeuf à la rucola	17.00	29.00
Saumon fumé	17.00	29.00
Salade niçoise		23.00

SOUPES

Potage du jour	7.50
Tortellini in brodo	8.00
Minestrone	12.00

FROMAGES

Petite assiette	8.00
Grande assiette	14.00

BUFFET DE SALADE

	Petite assiette	Grande assiette
Salade Verte	6.00	
Salade mêlée	8.00	16.00



Pour les grandes faims,
pâtes à discrétion pour
5 chf de plus.

LES PÂTES

*Pour votre confort, nous proposons des pâtes sans ingrédients à base de gluten. Cependant, notre environnement de cuisine étant commun, nous ne pouvons garantir un environnement 100 % « gluten-free ». N'hésitez pas à solliciter notre équipe.

Aussi
sans
gluten*

PENNE - SPAGHETTI - TAGLIATELLE

	Prix
spaghetti / penne al pomodoro	18.50
spaghetti aglio, olio e peperoncino	18.50
spaghetti scué-scué (tomate, basilic, ail, piments)	19.50
spaghetti / penne alla bolognese	20.50
penne all'arrabbiata (pancetta, ail, oignons, piments, s.tomate)	21.00
penne à l'italienne (s.tomate, crème, basilic)	20.50
spaghetti alla carbonara (jambon, crème, oeuf)	22.50
tagliatelle al pesto	23.00
penne aux 4 fromages	23.00
tagliatelle al tonno	24.00
spaghetti aux crevettes	24.00
spaghetti aux vongole	24.00
tagliatelle aux bolets	25.00
tagliatelle au saumon	26.00
tagliatelles aux fruits de mer	26.00

TORTELLINI

al pomodoro	23.00
à la crème	24.00
alla bolognese	24.00
crème et jambon	25.00

GNOCCHI

al pomodoro	22.00
al gorgonzola	24.00
alla bolognese	24.00

CANNELLONI

24.50

LASAGNE

24.50

RISOTTO - 20MIN D'ATTENTE

aux bolets	25.00
aux fruits de mer	25.00



Toutes nos viandes sont garnies soit avec des pommes frites, des pâtes, du riz ou des légumes

LES VIANDES

STEAK

Steak grillé
Steak aux bolets
Steak beurre maison
Steak au poivre vert
Steak à l'ail

BOEUF

29.50
34.50
33.50
34.50
32.50

CHEVAL

27.50
32.50
31.50
32.50
30.50

ENTRECÔTES

Entrecôte grillée
Entrecôte aux bolets
Entrecôte beurre maison
Entrecôte au poivre vert
Entrecôte à l'ail

BOEUF

35.50
40.50
39.50
40.50
38.50

CHEVAL

32.50
37.50
36.50
37.50
35.50

TOURNEDOS DE BOEUF

Tournedos grillé
Tournedos aux bolets
Tournedos beurre maison
Tournedos au poivre vert
Tournedos à l'ail

48.50
53.50
52.50
53.50
51.50

VIANDE DE POULET

Tranche de poulet grillée
Tranche au poivre vert
Tranche beurre maison
Tranche de poulet aux bolets
Tranche à l'ail

25.50
30.50
28.50
30.50
28.50

DIFFÉRENTES VIANDES

Escalope de porc grillée
Escalope de porc au poivre vert
Escalope de porc aux bolets
Foie de veau vénitienne
Scaloppine au citron
Scaloppine au Marsala
Piccata milanese (+ spaghetti & sauce tomate)

26.50
31.50
31.50
37.00
42.50
42.50
45.00

Provenance des viandes

Bœuf ; Suisse, Paraguay
Poulet ; Suisse, Pologne
Porc ; Suisse
Veau ; Suisse
Cheval ; France, Espagne et Argentine*

*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non-hormonaux tels que les antibiotiques.

Provenance du pain

Notre pain est fait à base de notre pâte à Pizza et cuit sur place



LES POISSONS

	Entrées	Portions
Moules marinière	17.00	27.00
Moules à la crème	17.50	28.00
Excepté mai, juin, juillet, août		
Saumon tomate et basilic		34.00
Crevettes aux herbes de Provence		36.00
Filets de dorade sauce au citron		35.00

POUR LES BAMBINI - JUSQU'À 12 ANS

Penne al pomodoro	10.00
Penne bolognese	11.00
Penne carbonara	14.00
Pizza margherita	10.00
Pizza jambon	12.00
Pizza aux pommes frites	12.00
Tranche de poulet frites	13.00

Provenance poissons et crustacés

Vongole, Dorade ; FAO 37
Moules, Saumon, Scampi ; FAO 27
Crevettes ; FAO 71

Pour toute question en lien
avec les allergies,
merci de vous adresser au



Toutes nos Pizzas sont
avec une base de Margherita

LES PIZZAS

Aussi
sans
gluten*

*Pour votre confort, nous proposons des pâtes sans ingrédients à base de gluten. Cependant, notre environnement de cuisine étant commun, nous ne pouvons garantir un environnement 100 % « gluten-free ». N'hésitez pas à solliciter notre équipe.

Pizzas	Ingrédients	Prix
Margherita	sauce tomate, mozzarella, origan	17.50
Au maïs	maïs	18.50
Aubergines	aubergines	23.50
Napoletana	anchois, câpres	20.00
Catastrophe	olives, piment, ail	20.00
Jambon	jambon	22.50
Champignons	champignons	22.50
Romana	œufs, jambon, câpres	23.50
Siciliana	jambon, poivrons, câpres	23.50
Capricciosa	jambon, champignons	23.50
Diavola	thon, olives, piment, oignons	23.50
Marinara	fruits de mer, olives, origan	25.00
4 Saisons	champignons, poivrons, jambon, artichauts	24.50
Calzone	jambon, œufs, ricotta	24.50
Pescatore	crevettes	24.50
Fleur-de-Lys	olives, champignons, artichauts	23.50
Parmigiana	jambon cru	26.00
Corsaro	thon, jambon cuit	23.50
Carrettiera	lard fumé, oignons, ail	22.50
Aux 4 fromages	parmesan, taleggio, gruyère, emmental	23.50
Campagnarde	champignons, lard fumé, oignon	23.50
Regina	lard fumé, poivrons, salami piquante	23.50
Tessinoise	lard fumé, crevettes, oignons, olives	24.00
Rucola et Parma	rucola, jambon cru, écailles de parmesan	27.00
Emiliana	jambon cru, écailles de parmesan	26.50
Pommes frites	pommes frites	20.00
Ortolana	rucola, tomates fraîches	23.00
Rucola	rucola, écailles de parmesan	23.50
Rustica	merguez, poivrons	25.00
Primavera	épinards, artichauts, poivrons, aubergines	24.00



Pizza offerte à l'occasion de votre anniversaire et sur présentation d'une pièce d'identité lors de votre commande

LES PIZZAS

Pizzas	Ingrédients	Prix
Gorgonzola	gorgonzola	23.50
Ricotta	ricotta, basilic	23.00
Tricolore	épinards, ricotta, jambon cru	25.50
Mare	thon, crevettes	24.00
Adriatico	fruits de mer, thon, crevettes, anchois	25.00
Aux Merguez	merguez	24.50
Mediterraneo	merguez, jambon, oignons	25.00
Venezia	thon, anchois, câpres	23.50
Contadina	jambon, lard	23.00
Finanziera	salami piquant	24.50
Chasseur	champignons, lard, jambon, chanterelles	24.50
Vesuvio	saucisse piquante napolitaine	25.00
Aux bolets	bolets, ail	25.00
Neuchâteloise	fromage à fondue, lard fumé, oignons	23.50
Hawaii	jambon, ananas	23.50
Forestière	champignons de Paris, bolets, chanterelles, ail	25.00
Nordique	saumon fumé, oignons, câpres	27.00
Bresaola	viande séchée de boeuf, écailles de parmesan	27.00
Bresaola et rucola	viande séchée de boeuf, écailles de parmesan, rucola	27.50

« aussi à l'emporter avec une réduction de prix »



LES BOISSONS

Minérales en bouteilles

Coca cola	(33cl)	5.00
Coca zero	(33cl)	5.00
Fanta	(33cl)	5.00
Arkina verte	(35cl)	5.00
Arkina bleue	(35cl)	5.00
Alpinesse	(20cl)	5.00
Chinotto	(20cl)	5.00
San Pellegrino bitter	(10cl)	5.00
Crodino	(17,5cl)	5.00
Sinalco	(30cl)	5.00
Sprite	(33cl)	5.00
Rivella	(33cl)	5.00
San Pellegrino	(5 dl)	6.00
Arkina bleue	(5 dl)	6.00
Jus de tomate	(20cl)	5.00
Jus de pomme	(33cl)	5.00
Jus de pêche*	(20cl)	5.00
Différents nectars	(20cl)	5.00

Boissons servies au verre

	2 dl	3dl	5dl	1lt
Eau minérale	2.60	3.80	5.20	9.00
Coca Cola	3.00	4.20	7.00	11.00
Limonade citron	3.00	4.20	7.00	11.00
Thé froid	3.00	4.20	7.00	11.00

Boissons chaudes

Café	3.80
Espresso	3.80
Ristretto	3.80
Cappuccino / Renversé	4.80
Thé, Tisane	3.70
Café grappa	6.00
Café Vecchia Romagna	7.00

*Boisson de table



LES BOISSONS AVEC ALCOOL

Apéritifs & digestifs

Frangelico	4 cl	24%	6.00
Limoncello	4 cl	30%	6.00
Ricard	2 cl	45%	5.00
Cynar	4 cl	17%	5.50
Campari	4 cl	23%	5.50
Suze	4 cl	20%	5.50
Martini blanc	4 cl	15%	5.00
Ramazotti	4 cl	30%	6.00
Amaro Averna	4 cl	32%	6.00
Porto	4 cl	20%	6.00
Aperol Spritz	4 cl	23%	8.00
Licor Beirão	4 cl	20%	7.00
Absinthe	4 cl	54%	7.50

Bières

Pression	2 dl	3.80
Pression	3 dl	4.90
Pression	5 dl	7.80
Birra Poretti	33 cl	6.50
Bière sans alcool	33 cl	4.50
Bière blanche	25 cl	6.50

Suppléments

Grenadine, menthe, citronnelle	0.00
acc. minérale	1.00

Whiskies

J & B	4 cl	40%	10.00
Ballantines	4 cl	40%	10.00
Baileys	4 cl	17%	6.00

Spiritueux Cognacs

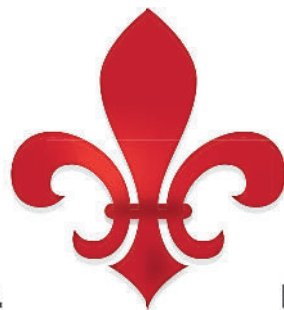
Amaretto	2 cl	28%	7.00
Prune	2 cl	40%	7.00
Calvados	2 cl	40%	9.00
Pomme	2 cl	37%	6.00
Fernet	2 cl	40%	6.00
Williamine	2 cl	43%	6.00
Sambuca	2 cl	40%	6.00
Gin	4 cl	38%	10.00
Grappa Fior di vite	2 cl	40%	6.00
Prunelle de Bourg.	2 cl	35%	7.50
Vecchia Romagna	2 cl	38%	6.00
Rémy Martin	2 cl	40%	9.50
Vodka	4 cl	38%	10.00
Abricotine	2 cl	43%	7.50
Grappa Nardini	2 cl	40%	9.00
Grappa Brunello	2 cl	40%	9.50

Demandez notre carte des Grappa



LES VINS

Vins rouges ouverts	1 dl	Réserve Spéciale	Chop.	Bout.
Chianti	4.20	Mosaïque Château d'Auvernier		67.00
Merlot del Piave	4.00	Brunello di Montalcino		83.00
Lambrusco dell'Emilia	4.00	Le Serre Nuove		89.00
Montepulciano d'Abruzzo	4.00	Ornellaia	150.00	300.00
Pinot noir	6.50	Tignanello	90.00	180.00
Senza Parole	6.20	Sassicaia	150.00	300.00
Vins blancs et rosés ouverts	1 dl	Vins blancs en bouteille		
Chasselas	4.20	Chasselas		35.00
Frizzantino	4.00	Pinot Gris		48.00
Blanc Cassis	4.50	Chardonnay		41.00
Chardonnay	5.50	Vins rosés en bouteille		
Rosé	4.00	Rosato del Salento (5 dl)		24.00
Œil de Perdrix	6.50	Œil de Perdrix		48.00
Pinot Gris	6.50	Œil de Perdrix (5 dl)		34.00
Vins rouges en bouteille		Vins en pot de 5 dl		
Cannonau	44.00	Chianti		24.00
Senza Parole	46.00	Merlot del Piave		23.00
Montepulciano d'Abruzzo	40.00	Montepuciano Rosso		23.00
Nero d'Avola	42.00	Amarone (37.5 dl)		40.00
Nebbiolo	48.00	Pinot Noir		34.00
Barolo	69.00	Pinot Noir Barrique		39.00
Le Volte dell'Ornellaia	64.00	Champagnes		
Chianti Superiore	44.00	Moët et Chandon		96.00
Villa Antinori Rosso	46.00	Prosecco		
Le Redini Barrique	55.00	Prosecco «flûte»		6.00
Amarone	75.00			
Pinot Noir	48.00			
Pinot Noir Barrique	58.00			



NEUCHÂTEL

DEPUIS 1966

LA FLEUR-DE-LYS

Mamma che buono

RESTAURANT - PIZZERIA

