



restaurant
Chevrolet 50

lundi au jeudi	10:00 - 23:00
vendredi et samedi	10:00 - 24:00
dimanche	10:00 - 22:00

Cuisine non stop le week-end



le midi du lundi au vendredi

Le Steak haché de bœuf et beurre maison env. 170 gr **16.50**

Le Steak de Cheval et beurre maison env. 170 gr **16.50**



Menu Du Jour
M D J



Nos starters

Frites country 5.00

Frites country au Cheddar 6.00

Frites country au Cheddar et bacon 7.00

Onions rings 7.00

8 rondelles de friture d'oignons et sauce fumée

Sticks de mozzarella 8.00

5 bâtonnets de mozzarella panés et sauce fumée

Guacamole et tacos 8.00

Tacos de maïs croustillant et purée d'avocats assaisonnée

Le Nachos 12.00



Tacos, dés de tomate, cheddar fondue, sauce tomate, guacamole, crème, jalapeno

14.-

Apéro tapas duo

2 ailes, 2 pilons et 2 filets de poulet
2 onions rings, 2 sticks de mozzarella
tacos, guacamole et sauce barbecue

22.-

Apéro tapas family

4 ailes, 4 pilons et 4 filets de poulet
4 onions rings, 4 sticks de mozzarella
tacos, guacamole et sauce barbecue

Nos Salades et Bagels

La petite saladeServie comme entrée uniquement **7.-**

La salade Chevrolet 50 **22.-**

Tortilla croustillante, poulet, poivrons, oignons, salade, tomates, fromage râpé et sauces

La salade Caesar classique **22.-**

Salade, lamelles de poulet, croûtons à l'ail, parmesan, lard et sauce blanche

La salade Shelby **22.-**

Salade verte, tomates, œufs durs, lardons et chèvre chaud

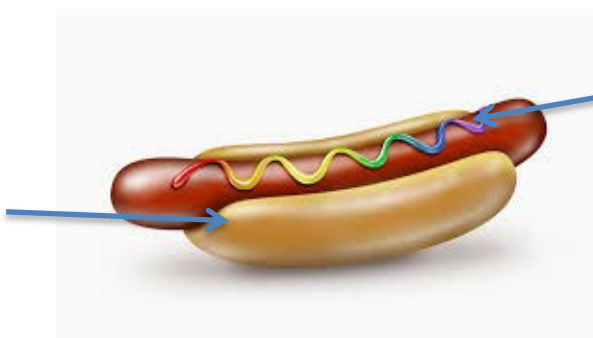
Le bagels saumon **22.-**



Pain bagels avec saumon fumé, beurre, oignon, salade et ciboulette

THE Hot-Dog !

Boulangerie
Le Fournil de Pierre
(La Chaux-de-Fonds)



Saucisse 100 % artisanale
Boucherie centrale
40 cm spécial Chevrolet 50 !!!

The Hot-Dog **17.-**

26 cm de pain mou du fournil, cheddar, oignons frits et environ 170 gr de wienerli

Servi avec une mini salade et des pommes frites country

Fish & Chips et nos viandes

Le Fish & Chips env. 200 gr **19.-**

Filets de Lieu Noir panés, sauce tartare et frites country

Le rosbif env. 200 gr **25.-**

Servi avec sa sauce tartare maison, une mini salade et des pommes frites country

Le tartare de bœuf traditionnel env. 200 gr **29.-**

Servi avec toasts, beurre, mini salade et pommes frites country env. 300 gr **34.-**

Les Ribs Chevrolet 50 (avec les os bien sûr :-)) env. 450 gr **32.-**

L'incontournable rack de travers de porc nappé servi avec une mini salade,
un mini maïs, des pommes frites country et une sauce barbecue

Nos burgers maisons

"Viande 100 % Suisse"

Le Fournil de Pierre
(La Chaux-de-Fonds)

Boucherie Centrale
(La Chaux-de-Fonds)

Véritable cheddar

Légumes du marché



Le woodstock 100 % végétarien env. 170 gr **19.-**

Galette maison de quinoa et légumes, cheddar, tomate, salade, sauce maison

Le crazy chicken env. 170 gr **19.-**

Filet de poulet mariné maison, cheddar, tomate, salade, oignons grillés, sauce maison

Le beef classic env. 170 gr **20.-**

Steak haché de bœuf maison, cheddar, tomate, salade, oignons, sauce maison

Le beef fire diablo env. 170 gr **21.-**

Steak haché de bœuf maison, cheddar, tomate, salade, oignons, sauce pimentée maison


El Bandito env. 170 gr **23.-**

Steak haché de bœuf maison, cheddar, tacos, tartare de tomates et oignons et guacamole relevé


Le beef bacon env. 170 gr **23.-**

Steak haché de bœuf maison, lard grillé, cheddar, tomate, salade, oignons et sauce maison


Envie d'une galette de rösti dans votre burger ? (+3.-) Garniture: frites country

Le vigneron  env. 170 gr **23.-**
Steak vigneron de la boucherie centrale, sauce moutarde, salade et tomate

Le Wisconsin env. 170 gr **25.-**
Steak haché de bœuf maison, tomate, salade, oignons, chèvre au miel, lard grillé, sauce

Le Little Italy  env. 170 gr **26.-**
Steak haché de bœuf maison, tomate, mozzarella et sauce pesto maison

Le Chevrolet 50 env. 170 gr **26.-**
Steak haché de bœuf maison, lard grillé, œuf, cheddar, tomate, salade, oignons et sauce maison

Le Bronx  env. 170 gr **28.-**
Steak haché de bœuf maison, Tomme neuchâteloise, galette de roësti, bacon, tomate, salade, oignons cuits et sauce maison

Le double beef classic env. 340 gr **28.-**
2 Steaks hachés de bœuf maison, cheddar, tomate, salade, oignons et sauce maison

Un défi ??? Relève le et gagne ton milkshake

Le défi 66, de Chicago à Santa Monica env. 680 gr **29.-**
4 Steaks hachés de bœuf maison, cheddar, lard, tomate, salade, oignons et sauce maison

Le 1020 grammes !!! "Spécial Vieil Ours" env. 1020 gr **36.-**
1.020 Kg de Steak haché de bœuf maison, lard, cheddar, tomate, salade, oignon, sauce maison

Nos spécialités sur ardoise

Le steak de bœuf sur ardoise env. 200 gr **31.-**

Servi avec légumes, sauces maisons et pommes frites country env. 300 gr **36.-**

env. 400 gr **41.-**

Le steak de cheval sur ardoise env. 200 gr **30.-**

Servi avec légumes, sauces maisons et pommes frites country env. 300 gr **35.-**

env. 400 gr **40.-**

Le steak de kangourou sur ardoise env. 200 gr **31.-**

Servi avec légumes, sauces maisons et pommes frites country env. 300 gr **36.-**

env. 400 gr **41.-**

Le steak de crocodile sur ardoise env. 200 gr **35.-**

Servi avec légumes, sauces maisons et pommes frites country env. 300 gr **41.-**

env. 400 gr **47.-**

..... env. 400 gr **43.-**

Boeuf, cheval, kangourou et crocodile. Servi avec légumes, sauces maisons et frites country

Nos fondues de viande fraîche

Minimum 2 personnes par fondue

Le saladier

Prix par personne

Salade verte, carottes et tomates

* * *

La fondue chinoise fraîche coupée au couteau à gogo **38.-**

Fines tranches de bœuf, de cheval et de poulet. Caquelon de bouillon chinois

La fondue bourguignonne fraîche à gogo **38.-**

Cubes de bœuf et de cheval. Caquelon d'huile

La fondue bourguignonne marinée fraîche à gogo **39.-**

Cubes de bœuf et de cheval marinés. Caquelon d'huile

Servis avec frites country, 4 mayonnaises maisons, cornichons et petits oignons

Pour les repas d'entreprises, de familles ou
groupes dès 10 personnes

Le saladier

* * *

Fondue de viande fraîche à choix

* * *

Flûte glacée limoncello

à gogo **40.-**



Nos boissons

Les sans alcools pressions

Eau gazeuse	20 cl	3.40
Coca Cola, Sprite et thé froid	30 cl	3.80
	50 cl	5.80

Les sans alcools en bouteille

Eau Valser gazeuse	75 cl	7.60
Eau Valser nature	33 cl	4.40
	75 cl	7.60

Red-Bull	20 cl	5.00
Rivella rouge	33 cl	4.80
Rivella bleu	33 cl	4.80
Coca Zéro	33 cl	4.80
Sinalco	33 cl	4.80
Jus de pomme	33 cl	4.80
Sirop pour enfar	20 cl	1.00
Schweppes toni	33 cl	4.80

Les bitters

Bitter San Pellegrino	10 cl	4.70
-----------------------------	-------	-------------

Les jus et nectars

Jus de tomate	20 cl	4.70
Jus d'orange	20 cl	4.70
Nectar d'ananas	20 cl	4.70

La cafétérie

Café, espresso et ristretto		3.70
Café, espresso et ristretto décaféiné		3.70
Espresso machiato, café machia		3.80
Renversé		3.80
Capuccino		3.80
Café viennois		4.30
Thé et infusions		3.50
Chocolat vienno		4.60
Chocolat chaud	20 cl	4.20
Chocolat froid	30 cl	4.60
Le verre de lait	30 cl	4.30
Irish coffee, avec alcool		7.50

La bière pression

Heineken pression ou panach	20 cl	3.60
	25 cl	3.80
	50 cl	6.80

Erdinger blanche Pression	30 cl	5.50
	50 cl	8.90

La bière du monde en bouteille

La Celestial	CH	33 cl	7.00
La Vaudruzienne	CH	33 cl	7.00
P'tite Anglaise	CH	50 cl	9.00
BFM	CH	33 cl	8.00
Desperados	FR	33 cl	5.00
Blue Moon	USA	33 cl	6.00
Samuel Adams	USA	33 cl	6.00
Coors light	Canada		33 cl	6.00
Molson	Canada	33 cl	6.00
Heineken, Erdinger sans alco			30 cl	3.80

L'apéritif

Le spritz	15 cl	7.00
Blanc Cassis	10 cl	4.50
Pontarlier	2 cl	4.50
Pastis	2 cl	4.00
Absinthe	2 cl	5.00
Suze, Cynar, Martini, Campari	4 cl	4.50
Porto blanc et rouge	4 cl	4.50

Le digestif

Eau-de-vie du patron	~40%	2 cl	5.00
Cognac, Armagnac	40%	2 cl	6.00
Grappa, Calvados	40%	4 cl	6.00
Prunelle de Bourgogne	35%	4 cl	6.00
Limoncello, Frangelico	24%	4 cl	6.00
Bailey's, Amaretto	17%	4 cl	6.00

Le bar

Whisky Single Malt	~43%	2 cl	7.00
J&B, Gin, Rhum, Vodka	~40%	4 cl	4.50

(Adjonction de minérale ou de jus de fruit: 1.50)

Ice Smirnoff	25 cl	5.00
Cocktail sans alcool		7.00
Cocktail avec alcool		9.00

Nos vins du moment

	bt. 5 dl	Le dl
Chasselas Cru de Neuchâtel Olivier Lavanchy Neuchâtel	20.-	4.20
Sauvignier (Blanc) Olivier Lavanchy Neuchâtel	26.-	5.20
Œil de Perdrix Olivier Lavanchy Neuchâtel	26.-	5.20
Pinot Noir Olivier Lavanchy Neuchâtel	28.-	5.60

Les vins blancs

Chasselas Alain Gerber, Hauterive	bt. 75cl :	31.-
Chardonnay fût de chêne Alain Gerber, Hauterive	bt. 75cl :	41.-

Les vins rosés

		Le dl
Rosé de Gamay romand Bertrand de Mestral, St-Saph	bt. 50cl :	19.- 3.90
Œil-de-Perdrix Alain Gerber, Hauterive	bt. 75cl :	37.-

Les vins rouges suisses

	Bouteille 75 cl.	Le dl
Goron Provins, VS	bt. 50cl :	19.- 3.90
Pinot Noir Alain Gerber, Hauterive	2016	41.-
Désir Noir Olivier Lavanchy Neuchâtel	2016	42.-

Le vin Chevrolet

	Bouteille 75 cl.	Le dl
Woodbridge Cabernet Sauvignon, California USA	2015	34.- 4.90

Les vins rouges étrangers

	Bouteille 75 cl.	
Primitivo del Salento Terra Nostra Puglia	2016	35.-
Nero d'Avola Cavatina" IGP Cantina Gadoro Sicilia	2015	38.-

MILKSHAKE

vanille - fraise - chocolat - banane



8.-



4.-



3.-

2.50

+1.-



+2.-



Milkshake B'52

10.-

Glace vanille, kahlùà, Baileys Cointreau & Crème



6.-



Vegan

9.-



**Meringue
crème double**



9.-

**Cheese
cake**



9.-



**Apple Pie
Caramel beurre salé**



7.-
/pers
.

**Votre gateau d'anniversaire
sur commande**



9.-



Café gourmand

10.-



l'ardoise US

Pour les P'tits mômes

* Chicken Nuggets, frites *

ou

* mini hamburger, frites *

ou

* mini hot dog, frites *

et

* Sirop à volonté *



12.-

