

**DESCRIPTION**  
**DE L'ITINÉRAIRE DE RANDONNÉE ET DE LA MÉTAIRIE**

**PROPOSITION**  
**PINTE DE LA PETITE-JOUX**



**PARKING:** Sommartel 2314 La Sagne 47.027309, 6.757988

**RESTAURANT:** Pinte de la Petite-Joux (Tel. 032 937 17 75)  
Heures d'ouverture: Fermeture : vacances annuelles  
25.2. – 11.3.

**Randonnée (voir aussi carte, distance et altitude)**

Aller

Depuis le parking poursuivez sur la route asphaltée sur environ 600 m. Vous arriverez alors à une bifurcation. Là prenez le chemin de terre qui continue tout droit. Après 300 autres mètres, prenez à gauche le sentier qui part dans le pâturage. Suivez-le sur environ 1 km jusqu'à arriver à une route de terre. Là, prenez à droite et poursuivez votre randonnée jusqu'à la Pinte de la Petite-Joux. Après environ 1 km, vous y serez arrivé.

Retour

Rebroussez chemin et, après 1,1 km vous arriverez au restaurant du Petit-Sommartel. Avant le restaurant, prenez le chemin qui part à gauche. Après environ 1,1 km, vous arriverez à une bifurcation. Là, prenez à droite sur la route goudronnée qui vous mènera à votre véhicule.

**Pinte de la Petite-Joux**

La Pinte de la Petite-Joux est une bâtisse imposante. Sur le côté, on y trouve des tables et des chaises ainsi qu'un *lounge* équipé de sièges et de tables. Devant la maison, d'autres possibilités de s'asseoir sont à disposition, ainsi qu'une place de jeux. Depuis cet endroit, vous jouissez d'une magnifique vue sur les Alpes. Dans

l'entrée de l'édifice, on trouve sur la gauche une belle salle rustique. Sur la droite, on accède à deux autres salons ainsi qu'à un coin-bar. L'un des salons présente des parois revêtues de bois naturel ; l'autre dégage une atmosphère particulière de par les pierres de taille qui encadrent portes et fenêtres, et est confortablement aménagée avec des tables en bois massif.

La carte est très riche, et spéciale aussi. On y trouve p.ex. de nombreux plats aux chanterelles, de l'entrecôte de kangourou ainsi que divers rôtis. La spécialité de la maison est le T-bone steak de porc. A midi, on y sert également de succulents menus. La carte révèle essentiellement des vins neuchâtelois et vaudois.