

BAR

LES APERITIFS

Martini, Suze, Cynar, Campari,

Porto rouge	5.50
Ricard, Pastis	4.50
San Pellegrino Bitter	4.50
(sans alcool)	
Absinthe	6.00

LES BIÈRES

Heineken	4.80
Bière sans alcool Feldschlösschen	4.80
Bière blanche, Erdinger	6.50
Bière brune, Leffe	7.00

EAUX MINÉRALES ET BOISSONS CHAUDES

Coca-Cola, Rivella, Jus de pomme,

Orangina, Sprite, Schweppes Tonic

ou Bitter lemon 4.60

Henniez plate ou légère 5 dl 5.50

Thé froid citron 3 dl 4.20

Nectar de fruits 4.60

(orange, pêche, tomate)

Café 4.10

Thé 4.20

Cappuccino, Latte macchiato 4.80

Chocolat, Ovomaltine 4.40

COCKTAILS ET LONG DRINK'S

Gin Tonic	14.00
Whisky Coca	14.00
Malibu Ananas	14.00
Campari Orange	9.00
Suze Coca	9.00
Americano	9.00
Baccardi Coca	14.00
Don Papa et Coca	24.00
Vodka Orange	14.00
Bloody Mary	14.00
Tequila sunrise	14.00
Mojito	16.00
Kir Royal	16.00

LES VINS AU VERRE

BLANCS, 1DL

Chasselas, Neuchâtel 4.50

Chardonnay Barrique, Neuchâtel 8.50

Sauvignon fût de chêne, Neuchâtel 8.50

Pinot Gris, Neuchâtel 7.00

La Tremaille, Rouvinez, Valais 9.50

Meursault, R. Demougeot 13.00

Taburnum, Côtes-du-Rhône 14.50

Château Bouscaut, Bordea 14.00

Dolc'innelle BIO, Neuchâtel Doux 11.00

Côteau du Layon, Y. OgereauDoux 11.50

ROSES, 1DL

Oeil de Perdrix, Grisoni, Cressier 6.50

Rosé de Gamay de Romandie 4.50

ROUGES, 1DL

Pinot Noir Les Râbles,

Grisoni, Cressier 6.50

Gamay de Romandie 4.50

Côtes-du-Rhône, Cuvée Les Endroits 5.00

Rouge de Terre, Vétroz 7.00

(Syrah, Gamay, Gamaret)

Bordeaux, Château Segonzac 7.50

(vielles vignes)

Baiocco, Merlot, Tessin 7.50

Pinot Noir 1er cru, Grisoni, Cressier 10.50

Graf Zeppelin, La Grillette 14.00

Magie Noire, Cave du Prieuré

Cormondrèche 8.50

Cayas, JR. Germanier, Valais 14.00

Rifflessi d'Epoca, Tessin 13.00

Chambolle Musigny, Bourgogne 15.50

Sotatum, Côtes-du-Rhône 14.50

Haut-Gravet 20.50

LES MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

Flûte de Mousseux, Neuchâtel 8.50

Flûte de champagne brut Réserve,
Bérèche & Fils 15.00

Kir Royal 16.00

LES LIQUEURS, DIGESTIFS ET COGNACS

		2 CL
Vieux Marc Maison Carrée	42%	11.00
Prunelle de Bourgogne	35%	7.50
Amaretto	28%	7.50
Baileys	17%	7.50
Williamine, Abricotine,		
Framboise	43%	8.00
Damassine, Kirsch	42%	8.00
Calvados	40%	8.00
Rémy Martin, Vieille Prune	40%	9.50
Grappa di Brunello	41%	9.00
Hennessy XO	40%	23.00
Limoncello	30%	8.00
Diplomatico Rum	40%	16.50
Don Papa Rum	40%	15.00

LES WHISKIES

		4 CL
J&B	40%	11.50
Laphroaig	10 ans 40%	15.00
Glenfarclas	10 ans 40%	19.50
Cardhu	12 ans 40%	12.50
Glenfiddich	12 ans 40%	14.50
Oban	14 ans 43%	18.00
Dalwhinnie	15 ans 43%	18.00
Lagavulin	16 ans 43%	18.00
Langatun Old Deer CH	40%	22.00
Teeling Irish Whisky Ecosse	46%	14.50

Nikka coffee grain Japon	45%	24.00
Auchentosh 3 bois	43%	28.00
Caol Ila Double maturation	43%	25.00

LES METS

Saumon fumé « Maison »		
chips de pain		21.00
Terrine de foie gras « Maison »		
chips de pain		26.50
Assiette des Grisons		
« Viande séchée »		21.00
Saucisse sèche 100 gr		15.00
Tête de moine « Fromage » 100 gr		12.00
Salade méele		11.00
Bircher		
Salade de fruits		

Mets à déguster sur place ou à emporter