

Apéritifs

<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>23%</i>	<i>6.00</i>
<i>Cynar</i>	<i>4cl</i>	<i>16%</i>	<i>6.00</i>
<i>Martini blanc / rouge</i>	<i>4cl</i>	<i>15%</i>	<i>6.00</i>
<i>Suze</i>	<i>4cl</i>	<i>20%</i>	<i>6.00</i>
<i>Vodka Absolute</i>	<i>4cl</i>	<i>40%</i>	<i>7.00</i>
<i>Gin Tanqueray</i>	<i>4cl</i>	<i>43%</i>	<i>7.00</i>
<i>Whisky Ballantines</i>	<i>4cl</i>	<i>40%</i>	<i>7.00</i>
<i>Absinthe Larusée</i>	<i>2cl</i>	<i>53%</i>	<i>8.50</i>
<i>Ricard / Pastis 51</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Supplément minéral avec apéritif</i>			<i>1.50</i>
<i>Cocktails : Du moment, Boss'tini, Hugo, Spritz</i>			<i>13.00</i>
<i>Bière des Franches-Montagnes</i>	<i>33cl</i>		<i>9.00</i>
<i>Blanche Salamandre - Blonde Meule - Brune Torpille</i>			
<i>Bière Felschlösschen</i>	<i>33cl</i>		<i>4.50</i>
<i>Bière Felschlösschen</i>	<i>50cl</i>		<i>7.00</i>
<i>Bière Panachée</i>			<i>5.50</i>
<i>Apéro maison sans alcool</i>			<i>7.00</i>
<i>Jus d'orange / jus de tomate</i>	<i>20cl</i>		<i>4.50</i>
<i>Schweppes tonic</i>	<i>20cl</i>		<i>4.50</i>
<i>San Bitter</i>	<i>10cl</i>		<i>4.00</i>

Vins blancs

Neuchâtel

Domaine de Saint-Sébastien - Kuntzer - Saint-Blaise

Chasselas AOC Neuchâtel	10cl	4.50
Le demi de Neuch	50cl	22.00
Chasselas Sélection	75cl	35.00
Chardonnay demeter	10cl	7.50
Chardonnay demeter	75cl	48.00

Domaine de Chambleau - Burgat - Colombier

Chasselas AOC Neuchâtel	75cl	35.00
Pinot Gris AOC BIO	10cl	7.50
Pinot Gris AOC BIO	75cl	48.00
La Sauvageonne	75cl	49.00
« Vin fruité du cépage Solaris »		

Vins « rosés »

Domaine de Chambleau & Domaine Saint-Sébastien

Ceil-de-Perdrix Chambleau	10cl	7.00
Ceil-de-Perdrix AOC BIO	50cl	33.00
Ceil-de-Perdrix AOC BIO	75cl	48.00

Autre région

Rosé de Goron	10cl 4.50	50cl 22.00
---------------	-----------	------------

Vins rouges

Neuchâtel

Saint-Sébastien - Kuntzer - Saint-Blaise - Demeter

<i>Pinot Noir « demeter »</i>	<i>50cl</i>	<i>33.00</i>
<i>Pinot Noir « demeter »</i>	<i>75cl</i>	<i>48.00</i>
<i>Pinot Noir Barrique «demeter»</i>	<i>50cl</i>	<i>39.00</i>
<i>Pinot Noir Barrique «demeter»</i>	<i>75cl</i>	<i>59.00</i>

Neuchâtel

Chambléau - Burgat - Colombier - Bio suisse

<i>Pinot Noir AOC</i>	<i>10cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Pinot Noir AOC</i>	<i>50cl</i>	<i>33.00</i>
<i>Pinot Noir AOC</i>	<i>75cl</i>	<i>48.00</i>
<i>Pinot Noir Barrique</i>	<i>10cl</i>	<i>9.00</i>
<i>Cuvée Charlotte</i>		
<i>Pinot Noir Barrique</i>	<i>75cl</i>	<i>59.00</i>
<i>Cuvée Charlotte</i>		
<i>Métissage Barrique</i>	<i>75cl</i>	<i>59.00</i>
<i>Assemblage de Gamaret et Garanoir - AOC Neuchâtel</i>		
<i>Pinot Noir Pur Sang</i>	<i>75cl</i>	<i>122.00</i>
<i>Vin rouge d'exception élevé durant 18 mois en fût de chêne</i>		

Valaïs

Caves du Paradis - Roten - Sierre

<i>Symphonie de Pinot Noir</i>	<i>75cl</i>	<i>56.00</i>
--------------------------------	-------------	--------------

Cave Clavien - Sion

<i>Humagne rouge</i>	<i>10cl</i>	<i>7.50</i>
----------------------	-------------	-------------

<i>Humagne rouge</i>	<i>50cl 32.00</i>	<i>75cl</i>	<i>55.00</i>
----------------------	-------------------	-------------	--------------

<i>Cornalin</i>	<i>50cl 32.00</i>	<i>75cl</i>	<i>55.00</i>
-----------------	-------------------	-------------	--------------

<i>Goron rouge BeauValaïs</i>	<i>10cl</i>	<i>4.50</i>
-------------------------------	-------------	-------------

<i>Goron rouge BeauValaïs</i>	<i>50cl</i>	<i>22.00</i>
-------------------------------	-------------	--------------

Italie Les Pouilles

<i>Primitivo Salento</i>	<i>10cl 5.50</i>	<i>75cl</i>	<i>35.00</i>
--------------------------	------------------	-------------	--------------

France

Domaine Eric Monchovet - Hautes côtes de Beaune

<i>Pommard</i>	<i>75cl</i>	<i>92.00</i>
----------------	-------------	--------------

Champagne et vins mousseux

<i>Champagne brut Laurent-Perrier</i>	<i>75cl</i>	<i>67.00</i>
---------------------------------------	-------------	--------------

<i>Maufer brut Cordon d'or</i>	<i>75cl</i>	<i>47.00</i>
--------------------------------	-------------	--------------

<i>Prosecco Cinzano</i>	<i>10cl 6.00</i>	<i>75cl</i>	<i>37.00</i>
-------------------------	------------------	-------------	--------------

Minérales

<i>Henniez naturelle / légère</i>	<i>33cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Henniez naturelle / légère</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Henniez naturelle / légère</i>	<i>100cl</i>	<i>9.50</i>
<i>Coca-Cola Original / Zéro</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Coca-Cola Original</i>	<i>125cl</i>	<i>11.00</i>
<i>Thé froid citron</i>	<i>20cl</i>	<i>3.00</i>
<i>Thé froid citron</i>	<i>30cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Thé froid citron</i>	<i>50cl</i>	<i>6.00</i>
<i>Thé froid citron</i>	<i>150cl</i>	<i>10.50</i>
<i>Limonade citron / orange</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Limonade citron</i>	<i>150cl</i>	<i>11.00</i>
<i>Jus de pommes Ramseier</i>	<i>33cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Jus de pommes Ramseier</i>	<i>100cl</i>	<i>10.50</i>
<i>Rivella rouge</i>	<i>30cl</i>	<i>4.00</i>
<i>Rivella rouge</i>	<i>150cl</i>	<i>11.00</i>
<i>Cidre Ramseier</i>	<i>50cl</i>	<i>7.00</i>
<i>Minérale gommée</i>	<i>33cl</i>	<i>5.00</i>

À votre santé !

Liqueurs et spiritueux

Eaux-de-vie du Val-de-Ruz « Engollon »

<i>Grappa - Coïng - Pruneau</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Berudge - Vieux cidre</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>6.00</i>
<i>Kirsch</i>	<i>2cl</i>	<i>37.5%</i>	<i>5.00</i>
<i>Gentiane</i>	<i>2cl</i>	<i>37.5%</i>	<i>6.50</i>
<i>Abricotine</i>	<i>2cl</i>	<i>43%</i>	<i>8.00</i>
<i>Williamine</i>	<i>2cl</i>	<i>43%</i>	<i>8.00</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>7.00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2cl</i>	<i>34%</i>	<i>7.00</i>
<i>Calvados</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>8.00</i>
<i>Vielle prune V.S.O.P</i>	<i>2cl</i>	<i>41%</i>	<i>8.00</i>
<i>Prunelle de Bourgogne</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>7.00</i>
<i>Cognac Remy Martin V.S.O.P</i>	<i>2cl</i>	<i>40%</i>	<i>8.00</i>
<i>Marc de Neuchâtel</i>	<i>2cl</i>	<i>41%</i>	<i>7.50</i>
<i>Vieux Marc</i>	<i>2cl</i>	<i>43%</i>	<i>11.00</i>
<i>« Vieilli 8 ans en barrique - Domaine de Chambleau »</i>			
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>28%</i>	<i>7.00</i>
<i>Highlander Cream (crème de whiskey)</i>	<i>2cl</i>	<i>15%</i>	<i>5.50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>35%</i>	<i>6.50</i>

Nos produits du terroir à l'emporter

Saucisse sèche (Selon disponibilité)

-Porc 9.00

-Bœuf 9.00

-Cerf-Chevreuril (en saison) 12.00

Pain maison (500g) (sur commande) 6.00

Sauce à salade « maison » 5dl 8.00

Miel de la région (offre à l'étalage)

Confiture maison (offre à l'étalage)

Bûche Vulcana petite 12.00

Bûche Vulcana grande 15.00

Métairie de Clèmesin



Prix en Francs suisse et TVA de 2.6% comprise