

Carte des boissons

Minérales

Eau filtrée plate, gazeuse (forfait par personne) 3.00

Sirops bio ou sirops maison et eau filtrée (gazeuse ou plate)
(framboise, gingembre, herbes des Alpes / sureau, orange, citron ou thé froid)

2dl	2.00
3dl	3.00
5dl	4.20
1lt	8.00

Vivi Kola

2dl	2.80
3dl	3.60
5dl	5.80
1lt	10.00

Jus de pommes ou de raisin bio

2dl	3.10
3dl	4.20
5dl	6.50
1lt	12.00

Limonades Les Pétillantes bio (citron, orange ou pamplemousse) 3.3dl 4.20

Urban Kombucha bio 3.3dl 4.50
(thé vert-menthe ou citronnelle-hibiscus)

Super ginger ou Super maté bio 3.3dl 4.50

Isis Tonic bio 3.3dl 4.50

Zobo Ginger bio 2.75dl 4.50

Zobo Bitter bio 2.75dl 4.50

Boissons chaudes

Thés, tisanes bio vrac tasse/théière 3.50/5.90

Thés verts : Wu Lu, mandarine-citronnelle ou Marrakech (vert à la menthe)

Thés noirs : Darjeeling, baies des bois, mandarin, mangue ou vanille

Rooibos : nature ou suprême (mangue, fraise, citronnelle et souci)

Infusions : menthe marocaine nana, menthe poivrée, verveine citronnée,

7 Chakras (mélange d'épices) ou fruits rouges

Café, espresso ou ristretto Au Moka bio 3.50

Renversé ou capuccino Au Moka bio (lait végétal possible) 3.80

Lait chaud/froid 2dl/3dl 2.50/3.50

Chocolat chaud/froid (lait végétal possible) 3.80

Thé Rhum 7.20

Bières et cidres

Pression La Ronde biologique, La Comète	2.5dl/5dl	3.60/6.50
Pression L'Ambrée biologique, La Comète	2.5dl/5dl	3.80/6.90
La Rousse biologique, La Comète	3.3dl	5.00
L'Alpaca, blanche au maté, bio, La Meute	3.3dl	5.50
La Narvale, IPA, La Meute	3.3dl	5.50
La Phacochère, Stout au café, La Meute	3.3dl	5.50
Blonde sans gluten bio, Pietra	3.3dl	5.00
Bière sans alcool bio Brauerei Locher Leermond	3.3dl	4.00
Zobo Ginger Beer bio	2.75dl	5.00
Zobo Cidre bio	2.75dl	5.00

Apéritifs et spiritueux

Pastis Larusée, 45%	2cl	4.50
Absinthe des Vallées, 53%	2cl	5.00
Absinthe Verte, Larusée, 65%	2cl	6.00
Suze, 20%	4cl	4.20
Souboziane, Gagygnole, 16%	4cl	5.00
Campari, 23%	4cl	4.20
Vodka Skyy, 40%	4cl	4.50
Rhum, Plantation Original Dark, 40%	4cl	5.00
Rhum de Madère, William Hinton, 40%	4cl	5.50
Rhum, Ice Punch Lemon Bonjay, 28%	4cl	5.50
Rhum, Diplomatico Reserva Exclusiva, 40%	4cl	7.50
Rhum, Edition 2021 Bonjay, 45%	4cl	12.00
Gin, Fran-gin biologique, Gagygnole, 42%	4cl	7.00
Gin, Gintiane, Larusée, 41%	4cl	7.00
Gin, Deux Frères, 43%	4cl	7.50
Gin, Canopée Pepper Forest, 45%	4cl	7.50
Gin, Adamus Organic, 44.4%	4cl	8.50
Whisky, Jack Daniel's Old No 7, 40%	4cl	5.00
Whisky, Nikka from the Barrel, 51.4%	4cl	8.00
Whisky, Seven Seals Port Wood Single Malt, 46%	4cl	8.00

Digestifs

Pomme, Distillerie De la Ruelle, Domaine Beyeler, 41%	2cl	5.00
Cerise, Distillerie De la Ruelle, Domaine Beyeler, 41%	2cl	5.50
Berudge, Distillerie De la Ruelle, Domaine Beyeler, 41%	2cl	5.50
Poire Williams, Distillerie De la Ruelle, Domaine Beyeler, 41%	2cl	5.50
Abricot, Distillerie De la Ruelle, Domaine Beyeler, 41%	2cl	5.50
Vieux marc de Pinot, Distillerie De la Ruelle, Domaine Beyeler, 41%	2cl	5.50
Framboise, Distillerie De la Ruelle, Domaine Beyeler, 41%	2cl	5.50
Gentiane, Distillerie De la Ruelle, Domaine Beyeler, 41%	2cl	6.00
Limoncello, Nora Liqueurs Artisanales, 35.7%	2cl	5.50
Amaretto, Nora Liqueurs Artisanales, 29.1%	2cl	5.50

Vins au verre 10cl

Blancs

Non-filtré, Cave des Lauriers, Cressier	3.90
Chasselas, Domaine de Montmollin, Auvernier	3.40
Sauvignon blanc, Chantal Ritter Cochand, Le Landeron	6.40
Pinot gris, Domaine Rossel, Hauterive	6.00
Feu au Lac, assemblage biologique, SwissGrapes, Vaud	4.60
Macon-Solutré, Domaine Pascal Renaud, Bourgogne	4.50

Rosés

Rosé, Domaine de Montmollin, Auvernier	3.40
Œil-de-perdrix, Cave des Lauriers, Cressier	5.40
Axelle, Pinot noir et Gamay, bio, SwissGrapes, Vaud	4.60

Rouges

Rouge, Domaine de Montmollin, Auvernier	3.40
Pinot noir, Domaine Brunner, Bevaix	5.40
Pinot noir barrique Cuvée Saint-Louis, Domaine Grisoni, Cressier	8.00
Malbec-Merlot, Grillette Domaine de Cressier	9.40
Cuvée des Seigneurs, assemblage rouge, SwissGrapes, Vaud	4.60

Mousseux

Cuvée bio brut, Mauler & Cie, Môtiers	6.20
---------------------------------------	------

Vins en bouteilles

Blancs	50cl	75cl
NEUCHÂTEL		
Non-filtré, Cave des Lauriers, Cressier	18.00	28.00
Chasselas, Domaine de Montmollin, Auvernier	16.00	
Chasselas, biodynamie, Domaine Rossel, Hauterive	19.00	29.00
Chasselas Charmeur, Cave des Lauriers, Cressier		28.00
Chasselas Blanche Loye, Caves de Chambleau, Colombier		49.00
Chardonnay La Griffole, Domaine Grisoni, Cressier	27.00	42.00
Chardonnay Expression, Alain Gerber, Hauterive	39.00	56.00
Chardonnay Vieilles Vignes, Domaine Grisoni, Cressier		53.00
Chardonnay barrique Saphir, Domaine Brunner, Bevaix		49.00
Sauvignon blanc, Chantal Ritter Cochand, Le Landeron		45.00
Pinot gris, Cave des Lauriers, Cressier		43.00
Pinot gris, Domaine Rossel, Hauterive		45.00
Doral, Chantal Ritter Cochand, Le Landeron		42.00
Perdrix blanche, Domaine Brunner, Bevaix	26.00	39.00
SUISSE		
Feu au Lac, assemblage biologique, SwissGrapes, Vaud		32.00
Chasselas, Féchy la Colombe, biodynamie, Domaine La Colombe, Vaud		32.00
Sauvignon blanc barrique, Domaine Les Hutins, Genève		59.00
Merlot, Sauvignon blancs, Bianca Maria, biodynamie, Tessin		49.00
Petite Arvine, biologique, Magliocco, Valais		59.00
FRANCE		
Macon-Solutré, Domaine Pascal Renaud, Bourgogne, 2019		32.00
Saint-Aubin, Domaine Gérard Thomas, Bourgogne, 2020		51.00
Meursault, Domaine Laurent Boussey, Bourgogne, 2018		85.00

Rosés	50cl	75cl
NEUCHÂTEL		
Rosé, Domaine de Montmollin, Auvernier	16.00	
Œil-de-perdrix, Domaine Brunner, Bevaix	26.00	39.00
Œil-de-perdrix, Cave des Lauriers, Cressier		39.00
 SUISSE		
Axelle, Pinot noir et Gamay, biologique, SwissGrapes, Vaud		32.00
 Rouges	50cl	75cl
NEUCHÂTEL		
Rouge, Domaine de Montmollin, Auvernier	16.00	
Pinot noir, Domaine Brunner, Bevaix	26.00	39.00
Pinot noir classique, Caves de Chambleau, Colombier		46.00
Pinot noir barrique Cuvée Saint-Louis, Domaine Grisoni, Cressier	39.00	57.00
Gamaret, Domaine Bayeler, Auvernier	45.00	67.00
Galotta, Le Soliste, Domaine de Montmollin, Auvernier		79.00
Malbec-merlot, Grillette Domaine de Cressier	46.00	68.00
Cabernet Franc Les Palins, Grillette Domaine de Cressier		65.00
Divico, Chantal Ritter Cochand, Le Landeron		65.00
Divico vin naturel, Caves de Chambleau, Colombier		79.00
 SUISSE		
Cuvée des Seigneurs, assemblage rouge, SwissGrapes, Vaud		32.00
Pinot noir classic, Aagne, Schaffhouse		44.00
Merlot Alinda, Agriloro, Tessin		46.00
Pinot noir, Trocla Nera, biodynamie, Christian Obrecht, Grisons		82.00
Gamaret Lullier, biodynamie, Château l'Eveque, Genève		44.00
Merlot, Gamaret, Syrah, Colombe Rouge, biodynamie, Dom. La Colombe, Vaud		74.00
Syrah, Nicolas Zufferey, Valais		69.00

FRANCE

Chorey-Les-Beaune, Domaine Didier Meuneveaux, Bourgogne, 2019	51.00
Aloxe-Corton, Domaine Didier Meuneveaux, Bourgogne, 2015	69.00
Santenay 1 ^{er} Cru « Beaurepaire », Domaine Antoine et Rachel Olivier, Bourgogne, 2018	93.00
Crozes-Hermitage rouge « Cuvée Christophe », Domaine des Remizières, Côte du Rhône, 2019	65.00

Doux 50cl

FRANCE

Muscat de Beaumes de Venise, Domaine de la Pigeade, 2017	45.00
--	-------

Mousseux 37.5cl 75cl

NEUCHÂTEL

Cuvée bio brut, Mauler & Cie, Môtiers	45.00
---------------------------------------	-------

FRANCE

Champagne brut, Domaine Maxime Guillette-Brest, Monthelon	35.00	59.00
Champagne Millésime 2015, Domaine Maxime Guillette-Brest, Monthelon		90.00