



· CARTE DES BOISSONS ·

► BOISSONS CHAUDES / WARMER GETRÄNKE ◀

Café / espresso	3.80	Ovomaltine chaude ou froide	4.50
Café décaféiné	3.80	Café viennois	5.00
Thé : Noir ou vert	3.80	café fertig "pomme"	7.00
Infusion : MENTHE, VERVEINE, FRUITS, ROOIBOS, DARJEELING	3.80 ☆	Café lutz "Zwetschge"	7.00
Café renversé (PAS SUR LE CLIENT)	4.50		
Chocolate chaud ou froid	4.50		

► BOISSONS ◀

Eau Minérale / Mineralwasser	2 dl	3 dl	5 dl	1 L
Eau minérale, avec ou sans gaz	2.20	3.20	4.50	7.50
Soft drinks	2 dl	3 dl	3 dl	1.5 L
Coca-cola	2.90	3.70	4.70	9.50
Limonade citron	2.90	3.70	4.70	
Thé froid pêche ou citron	2.90	3.70	4.70	9.50
Rivella bleu ou rouge	2.90	3.70	4.70	
Jus de pomme avec gaz	2.90	3.70	4.70	
Jus d'orange	2.90	3.70	4.70	
Nouveauté / Neuheit :	2dl			
Alpinesse Swiss made				
Tonic water / Tonic Wild Berry	3.90			
Bières pression / Fassbier	2 dl	3 dl		0.33 cl
			3 dl	
Gurten Bärengold	3.20	3.80		
Panaché	3.20	3.80	5.90	
Gurten Zäringer Amber	3.20	3.80	5.90	
Feldschlösschen sans alcool 0.33cl			5.90	4.00



· CARTE DES BOISSONS ·

► VINS OUVERTS / WEINE OFFENAUSSCHANK 1 DL ◀

Blanc de Neuchâtel AOC	La Béroche, NE	3.50
Oeil de Perdreau rosé	Vdp CH	3.80
Rouge Gorge rouge	Vdp CH	4.00
Œil de Perdrix	La Béroche, NE	5.50
Rosé, Oeil-de-Perdrix	La Béroche, NE	5.00
Pinot Noir AOC	La Béroche, NE	5.50
Primitivo Puglia	Italie	4.00

► VIN EN POT DE 5 DL / WEINE IN 5 DL FLASCHEN ◀

Blanc / Weisswein

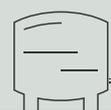
Chasselas	La Béroche, NE	17.50
-----------	-----------------------	--------------

Rosé

Oeil de Perdrix	La Béroche, NE	25.00
-----------------	-----------------------	--------------

Rouge / Rotwein

Pinot Noir AOC	La Béroche, NE	27.00
Primitivo Puglia	Italie	20.00
Pinot Noir Les Sorcières	La Béroche, NE	29.00



- CARTE DES BOISSONS -

▶ VINS EN BOUTEILLE 7.5 DL / FLASCHENWEINE 7.5 DL ◀



“Plutôt que de faire une liste, on vous invite à vivre l’expérience : choisissez votre vin directement à la cave”.

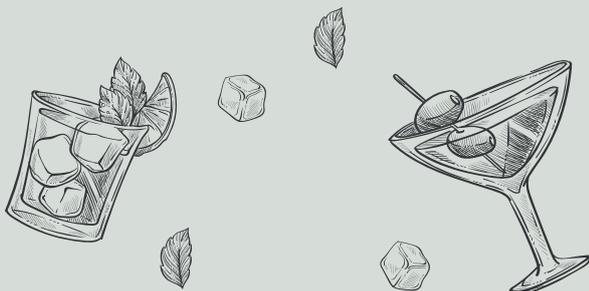
“Anstatt eine Liste zu machen, laden wir Sie ein, das Erlebnis zu leben: Wählen Sie Ihren Wein direkt im Weinkeller aus”.

▶ APÉRITIFS ◀

▶ DIGESTIFS ◀

Bitter San Pellegrino	1 dl	3.80
Jus de fruits	2 dl	3.80
Martini blanc	15%	4 cl 5.50
Campari	19%	4 cl 5.50
Porto rouge	19%	4 cl 6.50
Suze	20%	4 cl 6.50
Aperol Spritz	20%	4 cl 9.00
Ricard / pastis	45%	2 cl 5.00
Absinthe	53%	2 cl 5.00
Cynar	16%	4 cl 5.50

Pomme Golden	42%	2 cl	7.00
Abricot	42%	2 cl	7.00
Poire Williams	42%	2 cl	7.00
Patate	42%	2 cl	7.00
Pruneau	42%	2 cl	7.00
La Réserve de la Patronne	40%	2 cl	7.00
Vieille Prune	40%	2 cl	7.00
Pruneau sec	40%	2 cl	7.00
Gentiane	45%	2 cl	7.00



· ENTRÉES ET ENFANTS ·

► ENTRÉES ◀

Salade verte	7.00
Salade mée	9.00
Terrine de campagne et salade	15.00
Demi croûte morilles	21.00
Assiette de poulpe 100gr	19.00

► LE COINS DES ENFANTS ◀

Nuggets de poulet et frites

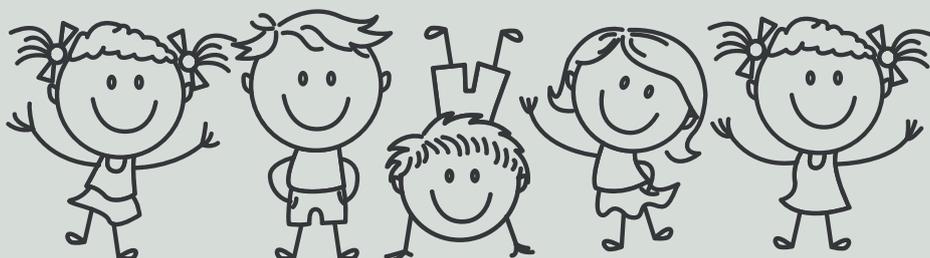
11.-

Mini steak de bœuf avec frites et beurre maison

19.-

Pâtes à la crème et fromage

9.-





· PLATS DE RÉSISTANCE ·

Tartare de bœuf 150 gr	25.00
Tartare de bœuf 180 gr	30.00
Steak de bœuf de la région, et beurre maison ~180gr	31.00
Entrecôte de bœuf du pays, sauce poivre 200gr	42.00
Steak de cheval, et beurre maison ~180gr	27.50
Côte de cheval, et beurre maison ~300gr	38.00
Tranche panée de porc 180gr	25.00
Mignons de porc du pays aux morilles	35.00
Croûte aux morilles portion entière	27.00
Assiette végétarienne	21.00
Poulpe grillé à notre façon 200gr	34.00

Garniture à choix :

Pommes frites, nouilles ou riz

Sauces en supplément :

Sauce au poivre vert (5.00), Beurre piquant (3.50), Sauce morilles (8.00), Sauce verte (3.50)

► **Desserts** ◀

Arômes de glace :

Vanille
Café
Citron
Abricot
Caramel
Framboise

3.00 par boule



Tarte maison du jour

6.00

Mousse au chocolat

6.00

Crème brûlée

8.00

Salade de fruits maison

8.00

Coupe Danemark

10.00

Café glacé

10.00

▪ Menu ▪





· MENU DE LA SEMAINE ·

♥ Bon
Appetit