

LA TERRASSE

RESTAURANT

PROPOSITIONS ESTIVALES

/ BOISSONS

/ GLACES & SORBETS

/ EN-CAS

BOISSONS & EN-CAS

COCKTAILS

Kir façon La Terrasse	11.00
Campari orange	9.50
Spritz Aperol ou Campari*	12.50
Hugo*	12.00
Negroni	14.00
Moscow Mule*	13.50
*Mocktail, sans alcool	7.50

BIÈRES

À la pression

La B'Art	30c./50cl.	5.50 / 7.50
----------	------------	-------------

En bouteille

La Vouivre Ambrée	33cl.	7.00
La Dorée	33cl.	7.00
La Weise	33cl.	7.00
La Vouipa IPA Blonde	33cl.	7.00

APÉRITIFS

Campari bitter 28.5°	4cl.	11.00
Suze 15°	4cl.	9.50
Pastis, Ricard 40°	2cl.	12.50
Absinthe 65-72°	2cl.	12.00
Martini blanc/rouge 14.4°	4cl.	14.00
Lillet blanc	4cl.	13.50

VINS AU VERRE

Spumante, Blanc de Noirs <i>Azienda Agricola Foglino 7 (I)</i>	1dl.	10.00
Chasselas de Neuchâtel <i>Maison Carrée, Auvernier</i>	1dl.	4.00
Chardonnay de Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Cressier</i>	1dl.	7.80
Pinot gris de Neuchâtel <i>Roger Sandoz, La Coudre</i>	1dl.	6.80
Viognier de Neuchâtel <i>Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	1dl.	7.00
Oeil de Perdrix de Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Cressier</i>	1dl.	6.40

EN-CAS À PARTAGER

Assiette charcuterie, fromage (saussisson sec, jambon cru, Gruyère, Maréchal)	18.00
Saucisson sec (servi avec du pain, à couper soi-même)	12.00
Rillettes de bondelle (servies avec du pain, à tartiner soi-même)	12.00
Tapenade aux olives (servie avec du pain, à tartiner soi-même)	6.00

GLACES & SORBETS

COUPES DE GLACE

12.00

Coupe "La Terrasse"

Glace vanille, fraises et framboises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly et tuile aux amandes de chez Zurcher

Coupe Danemark

Glace vanille bourbon, chocolat ganache réalisé par nos soins, chantilly

Café glacé

Café glacé et sa tuile dentelle de chez Zurcher

COUPES "ARROSÉES"

12.00

Le Neuchâtelois

Sorbet poire, Lie de la Maison Carrée

Le Colonel façon "La Terrasse"

Citron jaune en sorbet et limoncino "Del Chioistro"

Le Valaisan

Sorbet abricot et eau de vie d'abricot de la Distillerie de la Ruelle

FRAPPÉS

9.00

Chocolat, vanille ou fraise

BOULES GLACES & SORBETS

3.50/boule

Glaces

Vanille, café, pistache

Sorbets

Abricot, fraise, framboise, poire, passion, citron, chocolat

HORAIRES

Bar

du lundi au samedi
15h00 à 18h00

Restaurant

du lundi au vendredi
11h30-13h30/18h30-21h30

samedi
18h30-21h30

fermé le dimanche