



LA TERRASSE

CÔTÉ BAR

EN-CAS & BOISSONS

DE 17H00 À 21H00

PETIT CREUX ? À PARTAGER... OU PAS !

Planchettes

Fromage	petite/grande	24.00/45.00
Charcuterie	petite/grande	24.00/45.00

Tartines chaudes

Tomates, mozzarella, olives, anchois	9.00
Chorizo, scamorza fumée, mascarpone	11.50
Chèvre, miel, noix	12.50

Tartines froides

Saumon gravlax, mascarpone, gel citron	12.50
Jambon cru, mozzarella	13.50
Mortadelle, burrata, pistaches	9.50

Pâté en croûte maison	12.00
------------------------------	-------

Provenances - Charcuterie: Italie | Fromage: Suisse, Italie | Pain: Boulangerie Conrad

À TOUTE HEURE

GLACES & SORBETS

Glaces

Vanille, café, pistache	3.50/boule
-------------------------	------------

Sorbets

Abricot, fraise, framboise, poire, passion, citron, chocolat	3.50/boule
--	------------

Coupes arrosées

Avec au choix: Poire Williams, Abricot ou Vodka	+ 6.00
---	--------

Provenance des glaces et sorbets - Glaces des Alpes, Maître artisan glacier

APÉRITIFS

Campari bitter 28.5°	4cl.	6.00
Suze 15°	4cl.	6.00
Absinthe 65-72°	2cl.	6.00
Pastis, Ricard 40°	2cl.	5.50
Vermouth blanc/rouge 14,4°	4cl.	6.00

COCKTAILS

Kir Royal	12.00
Campari orange	9.50
Spritz	13.50
Aperol, Campari, Gingerol ou Limoncello	
Hugo	13.50
Blanc de Noirs, liqueur de sureau, eau gazeuse, menthe fraîche	
Mojito	14.50
Rhum, lime, sirop de sucre, eau gazeuse, menthe fraîche	
Negroni	14.50
Gin, Vermouth di Torino, Campari	
Negroni Sbagliato	14.50
Blanc de Noirs, Vermouth di Torino, Campari	
Americano	14.50
Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse	
Moscow Mule	14.50
Vodka, jus de citron vert, Ginger Beer	
London Mule	14.50
Gin, jus de citron vert, Ginger Beer	

Frozen cocktail du moment	15.00
----------------------------------	-------

SANS ALCOOL 0%

Virgin Spritz	7.50
Virgin Hugo	7.50
Virgin Mojito	7.50
Virgin Mule	7.50

RHUMS (4CL.)*

Veritas White Blended, 47°	12.00
Trois Rivières VSOP, 5 ans, 40°	13.00

GINs (4CL.)*

Deux Frères 43°	14.00
The House of 7 45°	12.00
Berliner Brandstifter, Dark Gin 43,3°	14.00
Mare 42,7°	12.00
Hendricks 41,4°	13.00
Bombay Sapphire 40°	11.00
The London N°1 43°	12.00
The Botanist Islay 46°	12.00
Okinawa Recipe n°2 47°	14.00
Porcelain, Shanghai Dry 43°	14.00

VODKAS (4CL.)*

Belvedere 40°	12.00
Beluga 40°	12.00

WHISKIES & BOURBONS (4CL.)*

Hibiki 43°	19.00
The Yamazaki 12 ans 43°	24.00
Caol Ila 12 ans 43°	16.00
Lagavulin 16 ans 43°	18.00
Macallan 18 ans 43°	35.00
Glenfiddish Single Malt 12 ans 40°	13.00

Booker's Bourbon 62,75°	21.00
Rowan's Creek Bourbon 50,05°	13.00

*En supplément

Schweppes	3.00
Le Tribute	4.00
Fever Tree	4.00
Coca Cola	3.00

BIÈRES

La B'Art, Lager, pression	30/50cl.	5.50/7.50
Brasserie BFM, La Salamandre, Blanche, pression	30/50cl.	6.50/8.50
Brasserie La Vouivre, Ambrée/Dorée/Weise/IPA Blonde, bouteille	33cl.	7.00
Brasseire BFM, d'Zéronimo, IPA, sans alcool 0,4°, bouteille	33cl.	6.50

VINS AU VERRE (1DL.)

Vins mousseux

Blanc de Noirs, Extra brut, Azienda Agricola Foglino 7, Piémont (IT)		10.00
--	--	-------

Vins blancs

Non-filtré, Domaine de Montmollin, Auvernier (NE)		7.00
Chasselas, Maison Carrée, Auvernier (NE)		5.50
Chardonnay, Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier (NE)		8.00
Pinot Gris, Roger Sandoz, La Coudre, (NE)		7.50
Sauvignon Blanc, Domaine de Montmollin, Auvernier (NE)		8.50
Viognier, Domaine de Montmollin, Auvernier (NE)		8.50
Gewürztraminer, Domaine St-Sébastien, J.-C. Kuntzer, Saint-Blaise (NE)		7.50
Entre-deux-Mers, Château Sainte-Marie, Vieilles Vignes, Bordeaux (F)		8.00
Arneis, Ghìomo Fussot, Langhe, Piémont (I)		8.00

Oeil-de-Perdrix

Oeil-de-Perdrix, Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann (NE)		8.00
---	--	------

Vins rouges

Pinot Noir, Domaine St-Sébastien, J.-C. Kuntzer, Saint-Blaise (NE)		8.50
Pinot Noir "Les Cloux", Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier (NE)		10.00
Gamaret et Garanoir «Les deux Sauvages», Domaine de Montmollin, Auvernier (NE)		8.50
Merlot «Sasha & Giorgio», Azienda Mondo & Cantina Pelossi (TI)		8.50
Syrah "Les Granites", Gérard Dorsaz (VS)		9.00
Bourgogne "Rully Préaux 1er Cru", Paul & Marie Jacqueson (F)		11.00

LIQUEURS (4CL.)

Porto Dow's Fine Tawny Port 19°		7.50
Porto Dow's Fine White Port 19°		7.50
Cynar 16.5°		6.50
Appenzeller 29°		6.50
Amaretto 29°		9.00
Bailey's 17°		9.00
Limoncello, Cuore di Limone, Crêt-du-Loche 24.5°		8.00

DIGESTIFS (2CL.)

Berudge, Distillerie de la Ruelle, Auvernier 41°	8.00
Poire Williams, Distillerie de la Ruelle, Auvernier 41°	8.00
Abricot, Distillerie de la Ruelle, Auvernier 41°	8.00
Lie, La Maison Carrée, Auvernier 42°	8.00
Vieux Marc, La Maison Carrée, Auvernier 42°	9.00
Damasson Rouge, Glovelier 46°	9.00
Cognac de Napoléon, Courvoisier VSOP 40°	10.00
Bas Armagnac, Chateau Tariquet 45°	10.00
Grappa dell'Ornelaia 42°	9.00
Grappa di Tignanello 40°	12.00
Chartreuse verte 55°	9.00
Chartreuse Meilleurs Ouvriers de France 45°	10.00
Chartreuse jaune 43°	9.00

RAFRAÎCHISSEMENTS

Eaux minérales

Henniez bleue/verte	33cl, 50cl, 1l	4.30/5.50/9.90
---------------------	----------------	----------------

Limonades

Henniez gommée, diablo menthe	33cl.	4.50
Fizzy framboise, mandarine, citron	35cl.	5.50
Les Alternatives Maté, rhubarbe, gingembre	33cl.	5.50
Coca-Cola, Rivella rouge, bleu	33cl.	4.80
Chinotto	20cl.	5.50
Sanbittèr Rosso	10cl.	5.00

Jus de fruits

Abricots du Valais, Poire Williams, Orange, Tomate	20cl.	4.80
Jus de Pommes de Valangin	30cl.	5.00

Thés froids Maison

Earl grey, sureau, raisins	30cl.	5.00
Citron	30cl.	4.50

CAFÉS, CHOCOLATS, INFUSIONS

Ristretto, Espresso, Café	4.20	
Double espresso, Cappuccino, Latte, Macchiato	5.00	
Café Viennois	5.00	
Chocolat Chaud	4.80	
Iced Latte	5.00	
Iced Saigon Latte	5.00	
Café Affogato	6.00	
Thé Newby London - pyramide feuilles entières	Tasse 30cl.	4.50

HORAIRES

BAR

Ouvert du lundi au samedi de

\ 9h à 11h30

\ 14h à 22h

PETITE RESTAURATION

\ 17h00 à 21h00 (dernières commandes)

Si le temps le permet...

Prix en CHF, TVA incluse.