



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  |

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| <b>Pâté en croûte maison</b> | 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

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

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| <b>Frozen cocktail du moment</b> | 15.00 |
|----------------------------------|-------|

## SANS ALCOOL 0%

|                      |      |
|----------------------|------|
| <b>Virgin Spritz</b> | 7.50 |
| <b>Virgin Hugo</b>   | 7.50 |
| <b>Virgin Mojito</b> | 7.50 |
| <b>Virgin Mule</b>   | 7.50 |

## RHUMS (4 CL.)\*

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

## GIN (4 CL.)\*

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| 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 |
| Hendrick's 41,4°                      | 13.00 |
| Bombay Sapphire 40°                   | 11.00 |
| The London N°1 43°                    | 12.00 |
| The Botanist Islay 46°                | 12.00 |
| Okinawa Gin Recipe n°2 47°            | 14.00 |
| Porcelain, Shanghai Dry 43°           | 14.00 |

## VODKAS (4 CL.)\*

|               |       |
|---------------|-------|
| Belvedere 40° | 12.00 |
| Beluga 40°    | 12.00 |

## WHISKIES & BOURBONS (4 CL.)\*

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

# VINS AU VERRE (1 DL.)

## 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, Ghiomo Fussot, Langhe, Piémont (I)                             | 8.00 |

## Œil-de-Perdrix

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| Œil-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 (4 CL.)

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| 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 |
| Baileys 17°                                      | 9.00 |
| Limoncello, Cuore di Limone, Crêt-du-Loche 24.5° | 8.00 |

## DIGESTIFS (2 CL.)

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| 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 de Pinot Noir, 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, Château Tariquet 45°                      | 10.00 |
| Grappa dell'Ornellaia 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 | 33 cl., 50 cl., 1 l. | 4.30/5.50/9.90 |
|---------------------|----------------------|----------------|

### Limonades

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

### Jus de fruits

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

### Thés froids Maison

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

# HORAIRES

## BAR

Ouvert du lundi au samedi de

\ 9h à 11h30

\ 14h à 22h

## PETITE RESTAURATION

\ 17h à 21h (dernières commandes)

Si le temps le permet...

*Prix en CHF, TVA incluse.*