

NOS BOISSONS

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF

Nos planchettes

SAUCISSE SÈCHE DE LA BOUCHERIE MONTANDON (160 g) 18.—
 pickles maison, pain
 DUO DE LA FROMAGERIE DE PROVENCE / VD: 18.—
 Le Petit-Creux et Gruyère salé (180 g), pickles maison et pain 24.—
 MIXTE FROMAGE / CHARCUTERIE, pickles maison et pain 19.—

Nos tartes flambées (Flammenkuchen)

L'ORIGINALE (crème, lardons, oignons, épices) 20.—
 LA GRATINÉE (crème, lardons, oignons, fromage, épices) 20.—
 LA VÉGÉTARIENNE (crème, légumes, oignons, épices) 20.—

Boissons chaudes ou froides

Café, Espresso, Ristretto, Thé	3.80
Café renversé	4.10
Cappuccino, Latte Macchiato	4.20
Chocolat, Ovomaltine (chaud ou froid)	3.90
Café viennois ou Chocolat viennois	5.20
Lait chaud ou froid	2 dl 3.—

Eaux minérales ouvertes	2 dl	3 dl	5 dl	Litre
Sirop (Grenadine, Citron, Menthe)		3.—	4.—	
Eau gazeuse	3.60	4.—		
Soda gommé	3.60	4.—	4.90	
Cola, Limonade citron, Thé froid	3.60	4.—	4.90	9.—
Diabolo (grenadine, citron, menthe)	3.80	4.20	5.40	

Eaux minérales	20 cl	25 cl	33 cl	35 cl	50 cl	Litre
Arkina Bleue ou Verte				4.50	5.50	9.—
Fanta		4.50				
Coca Zéro		4.50				
Rivella Bleu ou Rouge		4.50				
Jus de pomme Ramseier		4.50				
Schorle (Ramseier)		4.50				
Alpinesse Tonic	4.50					
Alpinesse Bitter lemon	4.50					
Red Bull		5.50				

Jus de fruits

Jus d'orange	30 cl	4.50
Jus cocktail Granini	20 cl	4.50
Jus ananas, abricot, pêche, tomate	20 cl	4.50

Bières	20 cl	25 cl	33 cl	50 cl
Feldschlösschen pression Helvetic	3.50	4.20		6.80
Feldschlösschen panachée Helvetic	3.50	4.20		6.80
BFM Pression blanche		(3 dl) 6.20		9.00
BFM La Torpille (brune)			7.50	
BFM La Brouette (ambrée au thé vert)			7.50	
Bière de saison pression		5.20		8.40
Cardinal bleue, sans alcool			5.—	
1664 Blanc, sans alcool			6.—	

Apéritifs

Kir	12%	1 dl	4.50
Pastis, Ricard, Pontarlier	45%	2 cl	4.50
Martini blanc ou rouge	15%	4 cl	4.50
Porto blanc ou rouge	18%	4 cl	4.50
Cynar	17%	4 cl	4.50
Suze, Campari	23%	4 cl	4.50
Prosecco	11%	1 dl	5.00
Crodino orange, Rosso	sans alcool	1,7 dl	5.50
Kir pétillant	15%	1 dl	5.50
Absinthe bleue Larusée	55%	2 cl	5.50

Spiritueux

Kirsch	40%	2 cl	4.—
Pomme, Marc, Lie	40%	2 cl	4.50
Amaretto	28%	2 cl	6.50
Prunelle de Bourgogne	35%	2 cl	6.50
Abricotine, Mirabelle, Williamine	40%	2 cl	6.50
Grappa	40%	4 cl	6.50
Frangelico (liqueur de noisette)	20%	2 cl	6.50
Limuncello	28%	4 cl	6.50
Prune (Berudge)	40%	2 cl	6.50
Cognac, Calvados, Grand Marnier	40%	2 cl	6.50
Damassine	40%	2 cl	9.—
Grappa de luxe	40%	4 cl	9.50
Cognac (VSOP)	40%	2 cl	14.—

Long Drinks

Bailey's	18%	4 cl	7.—
Malibu	24%	4 cl	7.—
Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Tequila	40%	4 cl	9.—
Whisky de Luxe, Rhum de Luxe	40%	4 cl	14.—
Accompagnements:			
Orange – Cola – Limonade citron			1.50
Tonic, Jus de fruit			1.50
Red Bull			2.—

Cocktails

Hugo	12.—
Spritz Aperol, Campari, Limuncello	12.—
Mojito	12.—
Le Pilotis	13.—
Mocktail	9.—

Demandez la carte de nos cocktails...

LE PILOTIS

CARTE DES VINS

Vins de Cortaillod

Cave du Cep – J. R. Félix

	Désirée 50 cl	Bout. 75 cl	Magnum 150 cl
Chasselas	19.–	29.–	
Œil-de-Perdrix	28.–	44.–	
Pinot Gris		45.–	
Pinot Noir	28.–	44.–	85.–
Pinot Noir, élevé en Barrique		49.–	97.–

Les Vins Porret – Domaine des Cèdres

Chasselas		29.–	
Chardonnay, élevé en Barrique		54.–	
Œil-de-Perdrix	28.–	44.–	
Pinot Noir	32.–	48.–	
Pinot Noir « Les Calames »		95.–	
Divico		52.–	

Jocelyn & Cinzia Vouga

Chasselas		29.–	
Œil-de-Perdrix		44.–	
Pinot Noir	28.–	44.–	
Pinot Noir, élevé en Barrique		49.–	

Cave des Coteaux

« Vin du Diable » – Œil-de-Perdrix		42.–	
« Vin du Diable » – Pinot Noir	35.–	50.–	97.–

Vins de la région neuchâteloise

Caves du Château d'Auvernier

Chardonnay « Tradition »		43.–	
Œil-de-Perdrix « Tradition »		44.–	
Pinot Noir « Tradition »		44.–	
Pinot Noir « Les Grand'Vignes »		125.–	

Caves du Prieuré, Cormondrèche

Magie Noire, Assemblage	38.–	56.–	
Le Secret de la Chapelle, Pinot Noir		75.–	

Domaine Lionel Gasser, Boudry

Perdrix Blanche		39.–	
Gamaret		48.–	

Cave Keller, Vaumarcus

Viognier Neuchâtel AOC	28.–	42.–	
Rosé de Gamay, Cuvée Keller		19.–	
Rouge, Cuvée Keller		24.–	
Vent d'Ange Noir, Assemblage	36.–	54.–	

Vins rouges suisses

Cave du Chevalier Bayard SA, Valais

En Altitude, Humagne Rouge de Varen		48.–	
-------------------------------------	--	------	--

Gerard Dorsaz, Valais

L'Inattendu, Cornalin de Fully		48.–	
--------------------------------	--	------	--

Cantina Pelossi SA, Tessin

Sacha et Giorgio, Merlot		48.–	
--------------------------	--	------	--

Vins au verre

	10 cl
Blanc de Cortaillod	4.–
Viognier Neuchâtel AOC, Cave Keller	6.–
Perdrix Blanche, Domaine Lionel Gasser	6.–
Pinot Gris, Cave du Cep J. R. Félix	6.50
Chardonnay, Cave du Château d'Auvernier	6.50
Chardonnay, élevé en barrique, Les Vins Porret	7.50
Rosé de Gamay, Cuvée Keller	4.–
Œil-de-Perdrix, Cave du Cep J. R. Félix	6.–
Rosé Source, Mas des Infermières, Luberon (F)	6.–
Rouge, Cuvée Keller	5.–
Ramos Tinto, Reserva Alentejo	5.–
Pinot Noir, Cave du Cep J. R. Félix	6.–
En Altitude, Humagne, Cave du Chevalier Bayard SA	6.50
L'Inattendu, Cornalin, Gérard Dorsaz	6.50
Sacha et Giorgio, Merlot, Cantina Pelossi SA	6.50
Gamaret, Domaine Lionel Gasser	6.50
Vent d'Ange Noir, Cave Keller	7.50
Vin coup de ♥	7.50

Vins rouges étrangers

	Bout. 75 cl
France / Côtes-du-Rhône, E. Guigal	39.–
France / Châteauneuf-du-Pape, A. Brunel AOC	62.–
France / Margaux, Château des Graviers	85.–
Italie / Super Toscan Tignanello	185.–
Portugal / Ramos Tinto Reserva Alentejo	34.–
Vin coup de ♥	52.–

Champagne

	Bout. 75 cl	Magnum 150 cl
Moët & Chandon Brut	90.–	190.–
Moët & Chandon Rosé Imperial	90.–	190.–
Laurent Perrier Brut	100.–	
Laurent Perrier Rosé	140.–	

TVA incluse dans les prix, en CHF

Autres boissons au recto

LE PILOTIS