

# Carte des boissons



CHF

## Boissons chaudes

- Thé/Infusion/Café creme/ expresso/Ristretto ..... **3.50**
- Double expresso ..... **4.50**

## Minérales

### En bouteilles

- Henniez pétillante 100cl ..... **6.50**  
50cl ..... **4.80**
- Henniez plate 100 cl ..... **6.50**  
50cl ..... **4.80**
- Coca cola /zéro 33cl ..... **4.50**
- Sinalco original 33cl ..... **4.50**
- Schwepps Tonic 20cl ..... **4.00**
- Rivella rouge 33cl ..... **4.50**
- Jus de pomme Ramseier 33cl ..... **4.50**
- Jus de fruit 20cl ..... **4.00**

### Ouverte

- |                                | 2dl         | 3dl         | 5dl         |
|--------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| - Henniez gomée .....          | <b>3.20</b> | <b>3.50</b> | <b>4.10</b> |
| - Thé froid pêche/citron ..... | <b>3.20</b> | <b>3.50</b> | <b>5.10</b> |
| - Limonade Romanette .....     | <b>3.20</b> | <b>3.50</b> | <b>5.10</b> |

# Carte des boissons



## Apéritifs

	CHF
- Martini blanc/rouge 15% 4cl .....	<b>4.50</b>
- Absinthe la Vraie du haut Vallon 52% .....	<b>4.50</b>
- Absinthe la Clandestine Bugnon Couvet 53% 2cl .....	<b>5.00</b>
- Pontarlier Anis Distillerie Guy 45% 2cl .....	<b>4.50</b>
- Suze 20% 4cl .....	<b>4.50</b>
- Whisky Honey Jack Daniels 35% 2cl .....	<b>4.90</b>
- Vin Non-Filtré du Domaine Brunner 1dl .....	<b>4.00</b>
- Vin blanc Chasselas du Domaine Brunner 1dl .....	<b>4.00</b>

## Bières

	2dl	3dl	5dl
- Bière blonde pression Boxer 5.2%	<b>3.50</b>	<b>3.90</b>	<b>5.50</b>
- Bière Blanche Boxer 5.2% 33cl .....			<b>5.50</b>
- Fehlschossen sans alcool 33cl .....			<b>4.50</b>
- Cardinal Eve litchis 3.1% 27cl .....			<b>6.00</b>

## Spiritueux

- Pomme, Abricot, Poire, Prune 40% 2cl .....	<b>5.50</b>
- Rhum de l'île Maurice "Chamarel Premium gold" 42% 2cl Double distillation et vieilli en fût de chêne .....	<b>7.00</b>
- Les rhums arrangés du chef 40% 2cl .....	<b>6.50</b>
- le "BourLarak" - Rhum 40% .....	<b>36.00</b>

(6 shooters de rhum de dégustation de 2 cl chacun)



## Vins du Domaine Brunner

AOC Neuchâtel

Verre 1dl	50 cl	75 cl
4.00	18.00	28.00
4.00	26.00	40.00
38.00	52.00	
12.00	65.00	

### Vins Blancs Collection Traditionnelle

- **Non-Filtré:**

Marqué par des notes d'agrumes, de tilleul et une touche exotique (ananas). Autant au nez qu'en bouche, la fraîcheur est remarquable avec une acidité maîtrisée. En bouche, des notes de fruits à chair blanche viennent compléter la palette aromatique. La persistance est soutenue par une légère amertume conférant à ce vin un joli potentiel.

*"Ce vin est idéal pour l'apéritif et accompagner le foie gras"*

- **Chasselas**

Vin légèrement jaune avec un nez discret sur des notes de miel, de pierre à fusil, de craie, de brioche et de pêche. En bouche, l'attaque est marquée par la fraîcheur. La finale est soutenue par une rondeur. Une minéralité donne à ce vin une magnifique persistance.

*"Ce vin est idéal pour l'apéritif"*

- **Perdrix-Blanche**

Son nez révèle des notes de coing, de pêche, de miel et de fleurs sucrées. La bouche est équilibrée et harmonieuse avec des notes empyreumatiques provenant d'un léger passage en barrique. La balance entre l'acidité naturelle d'un blanc de noir et le volume propre au Pinot Noir en font un vin gourmand qu'on redemande.

*"Ce vin est idéal pour accompagner les assiettes de poissons et notre cuisine mauricienne"*

### Collection Barrique

- **Saphir (Chardonnay barrique)**

Cépage originaire de la Bourgogne, le Chardonnay retrouve un terroir de prédilection à Neuchâtel. Un nez fin, typique de ce cépage, légèrement toasté est obtenu par un élevage de 10 mois en barrique. En bouche, le vin est équilibré. Une véritable pépite.

*"Ce vin est idéal pour accompagner le poisson"*

- **Ambre ( Vendange tardive)**

Issu d'un assemblage entre du Pinot Gris et du Chardonnay. Sa robe est dorée. Son nez est complexe aux notes d'abricots secs, de gelée de coing, de citron mais aussi de miel, de vanille et d'amandes. Sa bouche est profonde, ample, dominée en entrée de bouche par la sucrosité et le volume. La finale se veut plus rafraîchissante avec une belle longueur.

*"Ce vin est idéal comme vin de dessert ou accompagner votre foie gras"*

Prix en chf

# Le Boeuf Gourmand



## Vins du Domaine Brunner

AOC Neuchatel



### *Vin Rosé*

*Collection traditionnelle*

- Oeil de perdrix

Au nez, nous avons un vin très fruité et frais révélant des odeurs de fraise et de grenadine avec un soupçon de rhubarbe. Sa bouche est soutenue par une grande fraîcheur et des notes de framboise. Ce vin est tendu, droit et sa finale est rehaussée par une pointe d'amertume.

**“Ce vin est idéal pour l'apéritifs ou pour accompagner nos cuisines mauriciennes”**

### *Vins Mousseux*

*Collection Vin Mousseux*

**“Les deux vins proposés sont idéal pour l'apéritifs comme pour accompagner vos de plats de foie gras”**

Cultivé avec passion dans le coteau de la Pointe du Grain, cet assemblage secret de Chardonnay, Pinot Gris et Chasselas marie élégance, fraîcheur et finesse. Elaboré selon la méthode traditionnelle.

- Perle du désert "Brut"
- Perle du désert "Demi-sec"



## Maison Mauler



- Cuvée tradition brut ou Rosé

Tous les prix s'entendent en francs suisse, TVA et service inclus

Verre 1dl	50 cl	75 cl
5.00	24.00	38.00
flute	37.5 cl	75 cl
9.00	52.00	52.00
9.00	52.00	
32.00		

Prix en chf

# Le Boeuf Gourmand



75 cl



## Vins du Domaine Brunner

AOC Neuchatel



### Vin Rouge



Collection Prestige



90.00

- Diamant (Galotta 24 mois en barrique)

*Un léger flétrissement sur souche permet d'élever la maturité phénolique. Ce vin rouge intense et puissant à la particularité d'avoir une légère richesse en sucre. Une belle découverte.*

*“Ce vin est idéal pour accompagner vos viandes mûrées ou chasses”*

95.00

- Rubis (Pinot Noir 18 mois en barrique) récompensé médaille d'or au mondial du Pinot Noir

*Ce nectar aussi rare que sa pierre est produit en quantité intime. Un rendement limité suivi d'un long élevage à la cave permet d'obtenir un Pinot Noir dense et profond. Son nez aux notes de sous-bois, mûres, framboises, réglisse, cannelle, vanille et griottes est complexe, expressif, intense et frais. En bouche, les tannins sont soyeux et fondus.*

*“Ce vin est idéal pour accompagner vos viandes rouges”*



## Vins du Domaine Brunner

AOC Neuchatel



### Vins Rouges

#### Collection Traditionnelle

- Pinot Noir

*Ce pur Pinot noir révèle des arômes de fruits rouges (framboise, griotte, fraises), de pétales de roses séchées mais aussi des notes épicées (poivre blanc). Son bouquet est fin et subtile. Sa bouche est équilibrée.*

**“Ce vin est idéal pour l’apéritif, carpaccio comme pour accompagner vos autres plats”**

#### Collection Barrique

- Emeraude

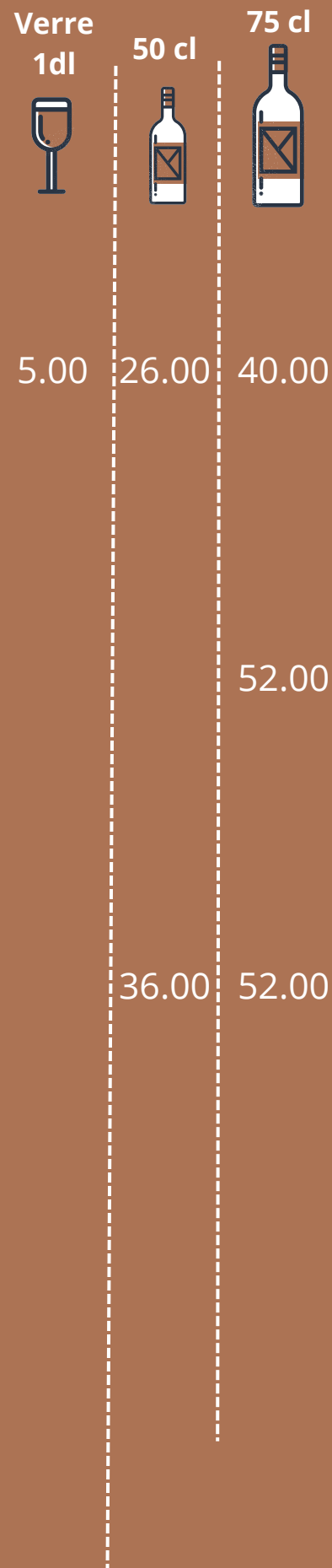
*Sa couleur profonde, son nez intense et complexe sont des signes réjouissants. Au nez, on peut sentir des notes de framboises, de mûres, de Kirsch, de pruneaux, de pivoines mais aussi des notes de réglisse. En bouche, on a un vin frais et équilibré. L’élevage en barrique est perceptible sans être trop marqué.*

**“Ce vin est idéal pour accompagner vos plats de viandes pas trop puissante exemple: cote de boeuf suisse”**

- Corail (Gamaret)

*Rouge aux nuances violettes, ce Gamaret a un nez complexe. Des notes poivrées, de fruits noirs, de réglisse, de clou de girofle mais aussi de violettes sont présentes. La bouche est dynamique, expressive avec des tanins fondus. Le passage en barrique est intégré et une pointe de minéralité relève la persistance*

**“Ce vin est idéal pour accompagner vos viandes puissantes ou chasses”**





# Breaking News

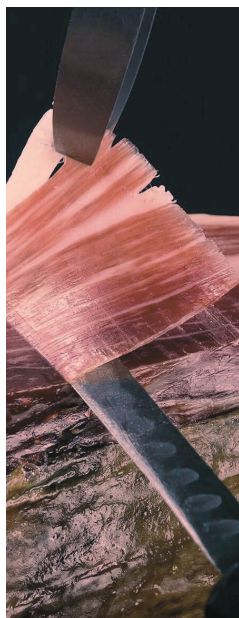
Septembre 20 ♦ 2024

## COCKTAILS ET PLATEAUX APÉRITIFS

### Alcoolisées



- |  | CHF   |
|--|-------|
| • <u>Gin Tonic</u> .....   | 10.00 |
| (Gin 37°, Schweppes tonic et zeste de citron jaune)  |       |
| • <u>Mojito</u> .....  | 12.00 |
| (Rhum blanc 40°, eau gazeuse, sirop de sucre, feuilles de menthes fraiches et citron vert) |       |
| • <u>Pina Colada</u> .....   | 12.00 |
| (Rhum blanc 40°, crème de coco, jus d’ananas, jus de mangue)                               |       |
| • <u>Suze Tonic</u> .....  | 10.00 |
| (Suze 20° Schweppes tonic et citron vert)  |       |
| • <u>Apérol Spritz</u> .....   | 12.00 |
| (Prosecco 12° apérol 12.5°, eau gazeuse et tranches d’oranges)                             |       |



### Planches apéro gourmandes

REGIONALES ET IBERIQUE  
Origine Suisse et Espagne

-----  
14 CHF/PERS

### Sans alcool!



- |   | CHF  |
|---|------|
| • <u>Bora bora</u> .....  | 8.00 |
| (Jus d’ananas, jus fruit de la passion, sirop de grenadine, jus de citron)      |      |
| • <u>Nojito</u> .....   | 8.00 |
| (Jus de citron vert, eau gazeuse, sirop de sucre, feuilles de menthes fraiches) |      |
| • <u>Pina Colada</u> .....  | 8.00 |
| (Crème de coco, jus de mangue, jus d’ananas)                                    |      |