



Carte des vins

&

des boissons diverses
pour groupes et banquets



Édition juin 2022

(sous réserve de modifications de produits et de millésimes)

(Tous les vins & champagnes contiennent des sulfites)



VINS BLANCS NEUCHATELOIS

<i>Neuchâtel</i>	<i>Champréveyres, Caves de la Ville</i>		<i>75 cl</i> 38.50
<i>Hauterive</i>	<i>« Réserve de la Maison des Halles » Cru de Champréveyres, Christian Rossel</i>		37.50
<i>Cressier</i>	<i>« Le Charmeur » Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann</i>		38.50

SPECIALITES DE BLANCS NEUCHATELOIS

<i>Pinot Gris</i>	<i>Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier</i>	<i>2021</i>	<i>49.00</i>
	<i>Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	<i>2021</i>	<i>50.00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier</i>	<i>2020</i>	<i>49.00</i>
	<i>Elevé en barrique, Boris Keller, Vaumarcus</i>	<i>2021</i>	<i>50.00</i>
<i>Sauvignon blanc</i>	<i>Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	<i>2021</i>	<i>50.00</i>
<i>Viognier</i>	<i>Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	<i>2021</i>	<i>50.00</i>
<i>Assemblage</i>	<i>« Elles », 60% Sauvignon blanc et 40% Viognier Dimitri Engel, Saint-Blaise</i>	<i>2019</i>	<i>43.00 50 cl</i>
<i>Vendanges tardives</i>	<i>Pinot gris, vendanges tardives, élevé en barrique Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	<i>2018</i>	<i>45.00 50 cl</i>
<i>Liquoreux</i>	<i>Noëllis, vin doux issu de pinot noir pressé en blanc Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier</i>	<i>2018</i>	<i>41.50 37,5 cl</i>

OEIL-DE-PERDRIX NEUCHATELOIS

<i>Neuchâtel</i>	<i>Caves de la Ville</i>	<i>50 cl</i>	<i>34.00</i>	<i>75 cl</i> <i>49.00</i>
<i>Hauterive</i>	<i>« Réserve de la Maison des Halles », Christian Rossel</i>	<i>50 cl</i>	<i>33.00</i>	<i>48.00</i>
<i>Cressier</i>	<i>Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann</i>			<i>49.00</i>
<i>Auvernier</i>	<i>Domaine de Montmollin</i>			<i>49.00</i>
<i>Vaumarcus</i>	<i>Boris Keller</i>			<i>49.00</i>



VINS ROUGES NEUCHATELOIS

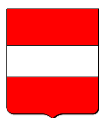
<i>Pinot noir</i>	<i>Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	2020	75 cl 49.50
<i>Pinot noir</i>	<i>Boris Keller, Vaumarcus</i>	2020	49.50
<i>Pinot noir</i>	<i>Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier</i>	2020/19	49.00
<i>Pinot noir</i>	<i>Caves de la Ville de Neuchâtel</i>	2019 2019	49.50 34.00 50 cl
<i>Gamaret</i>	<i>« Valentin », Domaine Ruedin SA, Cressier</i>	2020	56.00
<i>Galotta</i>	<i>« Le Soliste », Domaine de Montmollin, Auvernier (galotta, croisement ancelotta et gamay)</i>	2019	60.00
<i>Pinot noir</i>	<i>fût de chêne, Boris Keller, Vaumarcus</i>	2018	magnum 101.00
<i>Pinot noir barrique</i>	<i>Elevé en barrique de chêne, Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	2019 2019	38.60 50 cl magnum 112.00
<i>Pinot noir barrique</i>	<i>« Haute Couture », élevé en barrique de chêne Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	2018 2019	86.00 magnum 175.00
<i>Syrah</i>	<i>Clos la Grande Rochette Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	2018/19	60.00
<i>Assemblage</i>	<i>« Libertin », Boris Keller, Vaumarcus (assemblage cabernet-merlot)</i>	2020 2018	59.00 magnum 120.00
<i>Assemblage</i>	<i>« Vent d'Ange Noir », Boris Keller, Vaumarcus (assemblage gamaret, garanoir, diolinoir, cabernet)</i>	2020 2018	56.00 magnum 115.00

VINS VALAISANS

			37,5 cl	75 cl
<i>Roussanne</i>	<i>Antoine & Christophe Bétrisey, Saint-Léonard</i>	2018		52.00
<i>Assemblage</i>	<i>Le Tourmentin, Valais AOC, Rouvinez Vins</i>	2018	33.00	
	<i>(assemblage de cépages nobles - pinot noir, cornalin, humagne rouge, syrah - élevé en fût de chêne)</i>	2018		62.00

VIN BLANC DES GRISONS

<i>Pinot gris</i>	<i>Malanser AOC, Weingut Treib, Fam. Liesch, Malans</i>	2017		58.00
-------------------	---------------------------------------------------------	------	--	-------



VINS AUTRICHIENS

<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Smaragd Terrassen</i> <i>Domäne Wachau, Wachau, Niederösterreich</i>	2017		43.00
<i>Riesling</i>	<i>Federspiel Terrassen</i> <i>Domäne Wachau, Wachau, Niederösterreich</i>	2014		41.00
<i>Assemblage</i>	<i>Cuvée Noir barrique,</i> <i>Weingut Familie Auer, Tattendorf, Niederösterreich</i> <i>(40% Pinot noir, 40% Saint-Laurent, 20% Zweigelt)</i>	2017/18		58.00
<i>Blafränkisch</i>	<i>Rebhof Sommer, Mörbisch, Burgenland</i>	2018		42.00



VIN BLANC DE FRANCE

A.O.C

75 cl

<i>Val de Loire</i>	<i>Sancerre, Domaine Michel Girard & fils</i> <i>Terroirs Caillottes, Silex et Terres Blanches, Verdigny</i>	<i>M.O.</i>	<i>2019</i>	<i>53.00</i>
---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	-------------	--------------

VIN ROUGE DE BORDEAUX

A.O.C.

<i>Haut-Médoc</i>	<i>Château de Lamarque</i>	<i>M.C.</i>	<i>2011</i>	<i>84.00</i>
-------------------	----------------------------	-------------	-------------	--------------

VIN BLANC D'ITALIE

<i>Sardaigne</i>	<i>Cala Silente, Vermentino di Sardegna DOC, Santadi</i>	<i>2019/20</i>	<i>42.00</i>
------------------	----------------------------------------------------------	----------------	--------------

VINS ROUGES D'ITALIE

<i>Sicile</i>	<i>Nero d'Avola, Baglio del Sole, DOC, Feudi del Pisciotto</i>	<i>2020</i>	<i>44.00</i>
<i>Sardaigne</i>	<i>Noras Cannonau DOC, Santadi</i>	<i>2018</i>	<i>49.50</i>
<i>Vénétie</i>	<i>Le Olle, Bardolino Classico Sup. DOCG, Cantine Lenotti</i>	<i>2018/19</i>	<i>50.50</i>
<i>Valpolicella</i>	<i>Amarone, Classico Riserva, DOCG, il Lussurioso, Buglioni</i>	<i>2017</i>	<i>88.00</i>
<i>Toscane</i>	<i>Varvâra, Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri</i>	<i>2019</i>	<i>68.00</i>
	<i>Sassicaia, Tenuta San Guido</i>	<i>1997</i>	<i>390.00</i>

CHAMPAGNES

	37,5 cl	75 cl
<i>La flûte de Laurent -Perrier brut</i>	1 dl	16.00
<i>La flûte Kir Royal (liqueur de cassis)</i>	1 dl	17.00
<i>Laurent-Perrier, brut</i>	51.00	98.00
<i>Dom Pérignon</i>	2009	350.00



METHODES TRADITIONNELLES

<i>La flûte de Mauler, Chardonnay brut</i>	1 dl	10.00
<i>Mauler, Chardonnay brut</i>		58.00
<i>Mauler Tradition, blanc brut & blanc demi-sec</i>		53.00
<i>Mauler Tradition, rosé brut & demi-sec</i>		53.00

PROSECCO

<i>La flûte de Prosecco, Cantine Lenotti, Bardolino</i>	1 dl	6.80
<i>Prosecco Lenotti DOC, spumante brut, Cantine Lenotti, Bardolino VR</i>		47.00





SANS ALCOOL

<i>La flûte de Rimuss Champion, jus de raisin sans alcool</i>	1 dl	5.00
<i>Rimuss Champion, jus de raisin sans alcool</i>		23.50



TVA de 7.7% et service inclus / édition juin 2022



BIERES

Goesser, galopin	20 cl	3.30
Goesser, galopin grenadine	20 cl	3.40
Goesser, galopin panaché	20 cl	3.40
Goesser, galopin Monaco	20 cl	3.40
Goesser, pression	30 cl	4.50
Goesser, pression panachée	30 cl	5.00
Goesser, pression grenadine	30 cl	5.00
Goesser, pression Monaco	30 cl	5.00
Goesser, pression	50 cl	7.00
Goesser, pression panachée	50 cl	7.50
Goesser, pression grenadine	50 cl	7.50
Goesser, pression Monaco	50 cl	7.50
 Ange, Bière des 3 Lacs	33 cl	7.00
 Jurassic Ale, Bière des 3 Lacs	33 cl	7.00
 Dikkenek, Bière des 3 Lacs	33 cl	7.00
 Rousse de Neuch, Bières de Neuch	33 cl	7.50
Appenzeller, Sonnwendig, sans alcool	33 cl	5.00
Appenzeller, Schwarzer Kristall, brune	33 cl	5.50
Appenzeller, Quöllfrisch non-filtrée	50 cl	6.00
Heineken long neck	33 cl	6.00
Paulaner, blanche	50 cl	8.00

MINERALES

Henniez verte (sportif)	10 cl	1.50
Henniez verte (sportif)	20 cl	2.80
Henniez verte (sportif)	30 cl	3.80
Henniez verte (sportif)	50 cl	5.70
Coca-Cola & Sprite en pression	10 cl	1.80
Coca-Cola & Sprite en pression	20 cl	3.30
Coca-Cola & Sprite en pression	30 cl	4.60
Coca-Cola & Sprite en pression	50 cl	6.50
Valsler Classic, gazeuse	33 cl	4.50
Valsler Silence, naturelle	33 cl	4.50
Henniez bleue, naturelle	50 cl	5.80
Henniez verte, légère	50 cl	5.80
Henniez verte et bleue	1 l.	11.60
- Henniez servie à l'étage	1 l.	12.00
San Pellegrino, « gazeuse »	50 cl	6.00
Coca-Cola en bouteille	33 cl	4.80
Coca-Cola zero bouteille	33 cl	4.80
Fanta orange	33 cl	4.80
Rivella rouge	33 cl	4.80
Rivella bleu, sans sucre	33 cl	4.80
Jus de pommes Ramseier	33 cl	4.80
Schorle Ramseier	33 cl	4.80
Schweppes bitter lemon	20 cl	4.50
Schweppes tonic	20 cl	4.50
Red Bull, Energy drink	25cl	5.80
San Pellegrino Bitter	10 cl	4.50
Menthe à l'eau plate	30 cl	2.70
Menthe à l'eau plate	50 cl	4.30
Diabolo menthe	30 cl	4.50
Sirop pour enfants	20 cl	gratuit
Supplément sirop pour minérales		-.50
 Carafe d'eau en accompagnement		offerte
 Carafe d'eau sans autre boisson	50 cl	3.50
(facturation du service)		
(= eau de source du réseau de la ville de Neuchâtel)		








CAFES - THES - INFUSIONS

Café « Au Moka » espresso, ristretto		4.00
Café « tout nu / sauvage »		3.70
Café renversé, renversé décaféiné		4.10
Café, espresso, ristretto décaféiné		4.00
Cappuccino		4.20
Double espresso		5.30
Café viennois		5.50
Latte macchiato		4.60
Vanille macchiato		4.90
Expresso macchiato		4.20
- Cafés, thés servis à l'étage		+ 1.00
Café 5-sens, café au choix		10.80
(ristretto, espresso, café, renversé, cappuccino)		
accompagné de 2 mini crèmes brûlées, 1 petit cake et truffes maison		

Thés Ronnefeldt, la tasse		4.00
Thés Ronnefeldt, la théière		4.60
(notre sélection de thés d'exception, voir carte séparée)		

Ovomaltine chaude, froide	20 cl	4.10
Ovomaltine viennoise	20 cl	5.50
Chocolat froid, chaud	20 cl	4.10
Chocolat viennois	20 cl	5.50
Lait froid	20 cl	2.30
Lait chaud	20 cl	2.40
Irish coffee (Tullmore Dew)		12.20
Thé froid citron / pêche	20 cl	3.30
Thé froid citron / pêche	30 cl	4.40
Thé froid citron / pêche	50 cl	5.90
Petit déjeuner continental		12.50
(café, thé, Ovomaltine ou chocolat au choix, 1 nectar d'orange, 1 croissant, plusieurs tranches de pain, beurres et confitures)		
Croissant	pièce	1.80

JUS DE FRUITS FRAIS & RAUCH


Orange fraîche pressée 	20 cl	6.00
Citron frais pressé 		
(servi avec une carafe d'eau gazeuse)	4 cl	5.00
Rauch orange 100%	20 cl	4.50
Rauch tomate 	20 cl	4.50
Rauch ananas 	20 cl	4.50
Rauch pêche 	20 cl	4.50
Rauch multivitamine 	20 cl	4.50
Rauch abricot 	20 cl	4.50

CIGARES



Davidoff Ambassadrice		11.00
Davidoff no 2		24.00
Davidoff Winston Churchill		22.00
Montecristo no 4		12.00

TVA de 7.7% et service inclus
(édition juin 2022)

APERTIFS – BITTERS – ANISES - VERMOUTHS

Blanc limé Sprite	10 cl	4.20
Blanc limé Valser	10 cl	4.20
Blanc cassis	10 cl	5.00
Apérol (nature)	11 % 4 cl	5.50
Cinzano blanc	15 % 4 cl	5.50
Cinzano rouge	15.5 % 4 cl	5.50
Campari	23 % 4 cl	5.50
Cynar	16,5 % 4 cl	5.50
Appenzeller	29 % 4 cl	5.50
Suze	20 % 4 cl	5.50
Pastis 51	45 % 2 cl	5.00
Ricard	45 % 2 cl	5.00
 Absinthe Kübler	45 % 2 cl	5.00
Porto Sandemann blanc	19 % 4 cl	5.50
Porto Sandemann rouge	20 % 4 cl	5.50
accompagnement jus d'orange		1.50

EAUX-DE-VIES ET LIQUEURS = produit neuchâtelois

Pomme	40 % 2 cl	5.50
Prune	40 % 2 cl	5.50
Abricotine Morand	43 % 2 cl	5.50
Kirsch	40 % 2 cl	6.50
 Lie de la Ville	40 % 2 cl	7.00
 Marc de la Ville	43 % 2 cl	9.00
Marc de Bourgogne	43 % 2 cl	9.00
Williamine Morand	43 % 2 cl	7.00
Amaretto di Saronno	28 % 2 cl	7.00
Prunelle de Bourgogne	35 % 2 cl	7.00
Cointreau	40 % 2 cl	7.00
Grand-Marnier	40 % 2 cl	7.00
Baileys Irish Cream	17 % 4 cl	7.00
Vieille Prune des Trois Rois	40 % 2 cl	7.00
Limoncello / Limoncino	32 % 2 cl	6.50

WHISKIES SINGLE MALTS

Glenkinchie (43%) – Talisker (45,8%)		
Cragganmore (40%) - Dalwhinnie (43%)	2 cl	11.00
	4 cl	17.00
Oban (43%) – Lagavulin (43%)	2 cl	12.00
	4 cl	18.00

WHISKIES – BOURBON

	4 cl	
Tullamore Dew, Irish Whiskey	40 %	9.50
Johnnie Walker Red Label	40 %	10.50
Ballantines	40 %	10.50
Chivas Regal	40 %	15.00


COCKTAILS

Maison des Halles, Mauler Chardonnay, j. orange, sirop grenadine	14.00
Apérol Spritz, Apérol, prosecco, eau gazeuse	12.00
Hugo, prosecco, sirop sureau, menthe, citron vert, eau gazeuse	12.00
Americano, Cinzano rouge, Campari, eau gazeuse	12.00
Bellini, Mauler Chardonnay, jus de pêche	14.00

Sans alcool

Exotique, jus d'ananas, multivitamine, citron frais, sirop grenadine	8.00
Fraîcheur, jus d'orange, limonade citron, sirop grenadine, citron vert	8.00
Rouge-Gorge, jus d'ananas, abricot, pêche, sirop framboise	9.00
Ice TT, icetea citron, tonic	8.20

LONG DRINKS

Gin	37,5 % 4 cl	8.00
Gin Fizz		12.00
Gin Tonic		11.00
Vodka	37,5 % 4 cl	8.00
Bloody Mary		12.00
Vodka tonic		11.00
Whisky Coca		13.50
Rhum brun	37,5 % 2 cl	8.00
Bacardi rhum blanc	37,5 % 4 cl	8.00
Bacardi Coca		10.00
Rhum Havana Club 3 ans	40 % 2 cl	10.00
Rhum Diplomatico Reserva	40 % 2 cl	15.00
Tequila Olmeca Reposado	38 % 4 cl	11.00
Malibu	21 % 4 cl	7.00
Malibu Colada		11.00
Malibu Coca		9.50
Flûte de Laurent-Perrier, brut	10 cl	16.00
Kir Royal (liqueur de cassis)	10 cl	17.00
 Flûte Mauler chardonnay (mousseux)	10 cl	10.00
Prosecco	10 cl	6.20
Rimuss Champion, jus de raisin (sans alcool)	10 cl	5.00

GRAPPAS

	2 cl	
Grappa Fior di Vite	40 %	7.00
Grappa di Chardonnay Giare	45 %	9.00
Grappa Brunello di Montalcino	43 %	9.00

COGNACS

	2 cl	
Rémy Martin VSOP	40 %	12.00
Gaston de Lagrange VSOP	40 %	14.00
Martell VS	40 %	14.00
Hennessy VS	40 %	14.00
Hennessy XO	40 %	32.00

ARMAGNAC

	2 cl	
Armagnac Paul du Vigneau	40 %	12.00

CALVADOS

	2 cl	
Père Magloire	40 %	120..

TVA de 7.7% et service inclus
(édition juin 2022)