



Carte des vins

&

des boissons diverses
pour groupes et banquets



Édition septembre 2020

(sous réserve de modifications de produits et de millésimes)



VINS BLANCS NEUCHATELOIS

		37,5 cl	75 cl
Neuchâtel	Champréveyres de la Ville		37.00
Hauterive	« Réserve de la Maison des Halles » Cru de Champréveyres, Christian Rossel		36.00
Cressier	« Le Charmeur » Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann		37.00

SPECIALITES DE BLANCS NEUCHATELOIS

Pinot Gris	Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier	2019	48.00
	Domaine de Montmollin, Auvernier	2018	49.50
Chardonnay	Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier	2019	48.00
	Elevé en barrique, Domaine de Montmollin, Auvernier	2016	52.00
			magnum 106.00
	Elevé en barrique, Boris Keller, Vaumarcus	2018	49.50
Sauvignon blanc	Domaine de Montmollin, Auvernier	2019	49.50
	Elevé en barrique, Dimitri Engel, Saint-Blaise	2015	43.00 50 cl
Viognier	Domaine de Montmollin, Auvernier	2019	49.50
Assemblage	« Elles », 60% Sauvignon blanc et 40% Viognier Dimitri Engel, Saint-Blaise	2018	43.00 50 cl
Vendanges tardives	Pinot gris, vendanges tardives, élevé en barrique Domaine de Montmollin, Auvernier	2015	45.00 50 cl
Liquoreux	Noëllis, vin doux issu de pinot noir pressé en blanc Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier	2018	41.50 37,5 cl



ŒIL-DE-PERDRIX NEUCHATELOIS

			37,5 cl	75 cl
Neuchâtel	Cave de la Ville	50 cl	32.00	48.00
Hauterive	« Réserve de la Maison des Halles », Christian Rossel	50 cl	31.00	47.00
Cressier	Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann			48.00
Auvernier	Domaine de Montmollin			48.00
		magnum		98.00
Vaumarcus	Boris Keller			48.00

VINS ROUGES NEUCHATELOIS

Pinot noir	« Réserve de la Maison des Halles » Christian Rossel, Hauterive	2018		47.00
Pinot noir	Dimitri Engel, Saint-Blaise	2017	32.50	50 cl
Pinot noir	Domaine de Montmollin, Auvernier	2018		48.00
Pinot noir	Boris Keller, Vaumarcus	2018		48.00
			magnum	99.00
Pinot noir	Cave de la Ville de Neuchâtel	2018		48.00
		2018	32.50	50 cl
Gamaret	« Valentin », Domaine Nicolas Ruedin, Cressier	2019		48.00
Galotta	« Le Soliste », Domaine de Montmollin, Auvernier (galotta, croisement ancélotta et gamay)	2016		58.00
Pinot noir barrique	Elevé en barrique de chêne, Domaine de Montmollin, Auvernier	2016		53.00
Pinot noir barrique	« Haute Couture », élevé en barrique de chêne Domaine de Montmollin, Auvernier	2016		85.00
			magnum	171.00
Syrah	« Extra Muros », Clos de la Grande Rochette Domaine de Montmollin, Auvernier	2018		58.00
Assemblage	« Libertin », Boris Keller, Vaumarcus (assemblage cabernet-merlot)	2017		55.00
Assemblage	« Vent d'Ange Noir », Boris Keller, Vaumarcus (assemblage gamaret, garanoir, diolinoir, cabernet)	2018		53.00
			magnum	109.00

VINS VALAISANS

			37,5 cl	75 cl
<i>Roussanne</i>	<i>Antoine & Christophe Bétrisey, Saint-Léonard</i>	2016		52.00
<i>Petite Arvine</i>	<i>Graine de Champion, Antoine & Christophe Bétrisey, Saint-Léonard</i>	2018		52.00
<i>Assemblage</i>	<i>Le Tourmentin, Valais AOC, Rouvinez Vins (assemblage de cépages nobles - pinot noir, cornalin, humagne rouge, syrah - élevé en fût de chêne)</i>	2015 / 2016 2017	33.00	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 Domäne Wachau, Wachau, Niederösterreich</i>	2017		43.00
<i>Riesling</i>	<i>Federspiel Terrassen Domäne Wachau, Wachau, Niederösterreich</i>	2014		41.00
<i>Assemblage</i>	<i>Cuvée Noir barrique, Weingut Familie Auer, Tattendorf, Niederösterreich (40% Pinot noir, 40% Saint-Laurent, 20% Zweigelt)</i>	2015		56.00
<i>Blaufränkisch</i>	<i>Rebhof Sommer, Mörbisch, Burgenland</i>	2013		42.00



VINS BLANCS DE FRANCE

A.O.C

37,5 cl

75 cl

Chablis	Chablis « Saint-Pierre »	M.O.	2009	38.00	
	Domaine Jean & Sébastien Dauvissat	M.O.	2014		51.00
Côte de Beaune	Meursault, 1 ^{er} cru, Le Poruzot-Dessus, R. Jobard	M.O.	2000		98.00
Val de Loire	Sancerre, Domaine Michel Girard & fils	M.O.	2017		51.00
	Terroirs Caillottes, Silex et Terres Blanches, Verdigny				

VIN ROUGE DE BOURGOGNE

A.O.C.

Monthélie	« Aux Fournereaux », Domaine Bouley	M.O.	2015	38.00	
-----------	-------------------------------------	------	------	-------	--

VINS ROUGES DE BORDEAUX

A.O.C.

Haut-Médoc	Château de Lamarque	M.C.	2012	38.00	50 cl
	Château de Lamarque	M.C.	2011		83.00
Sainte-Foy	Château Hostens-Picant	M.C.	2010	45.00	
		M.C.	2011		62.00
Margaux	Château Margaux, 1 ^{er} grand cru	M.C.	1999		445.00

VINS ROUGES D'ITALIE

Sicile	Nero d'Avola, Baglio del Sole, DOC, Feudi del Pisciotto		2018		43.00
Pouilles	Primitivo, Tarabuso, IGP, Torre Quatro		2018		46.00
Vénétie	Le Olle, Bardolino Classico Sup. DOCG, Cantine Lenotti		2017		49.00
Valpolicella	Amarone, Classico Riserva, DOCG, il Lussurioso, Buglioni		2015		88.00
Toscane	Varvâra, Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri		2017		63.00
	Sassicaia, Tenuta San Guido		1997		390.00

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>	2003	350.00



METHODES TRADITIONNELLES

<i>La flûte de Mauler, Chardonnay brut</i>	1 dl	10.00
<i>Mauler, Chardonnay brut</i>		56.00
<i>Mauler Tradition, blanc brut & blanc demi-sec</i>		52.00
<i>Mauler Tradition, rosé brut & demi-sec</i>		52.00

PROSECCO

<i>La flûte de Prosecco, Cantine Lenotti, Bardolino</i>	1 dl	6.10
<i>Prosecco Lenotti DOC, spumante brut, Cantine Lenotti, Bardolino VR</i>		41.00



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 septembre 2020





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	4.30
Goesser, pression panachée	30 cl	4.40
Goesser, pression grenadine	30 cl	4.40
Goesser, pression Monaco	30 cl	4.40
Goesser, pression	50 cl	6.00
Goesser, pression panachée	50 cl	6.10
Goesser, pression grenadine	50 cl	6.10
Goesser, pression Monaco	50 cl	6.10
 Ange, Bière des 3 Lacs	33 cl	6.50
 Jurassic Ale, Bière des 3 Lacs	33 cl	6.50
Appenzeller Sonnwendig, sans alcool	33 cl	5.00
Appenzeller, Schwarzer Kristall, brune	33 cl	5.50
Appenzeller Quöllfrisch non-filtrée	50 cl	5.90
Heineken long neck	33 cl	6.00
Edelweiss, bière blanche légère	33 cl	6.00

MINERALES

Henniez verte (sportif)	10 cl	1.30
Henniez verte (sportif)	20 cl	2.60
Henniez verte (sportif)	30 cl	3.60
Henniez verte (sportif)	50 cl	5.50
Coca-Cola & Sprite en pression	10 cl	1.50
Coca-Cola & Sprite en pression	20 cl	3.20
Coca-Cola & Sprite en pression	30 cl	4.30
Coca-Cola & Sprite en pression	50 cl	5.80
Valsler Classic, gazeuse	33 cl	4.40
Valsler Silence, naturelle	33 cl	4.40
Henniez bleue, naturelle	50 cl	5.70
Henniez verte, légère	50 cl	5.70
Henniez verte et bleue	1 l.	11.00
- Henniez servie à l'étage	1 l.	12.00
San Pellegrino, « gazeuse »	50 cl	5.80
Coca-Cola en bouteille	33 cl	4.60
Coca-Cola zero bouteille	33 cl	4.60
Fanta orange	33 cl	4.60
Rivella rouge	33 cl	4.60
Rivella bleu, sans sucre	33 cl	4.60
Jus de pommes Ramseier	33 cl	4.60
Schorle Ramseier	33 cl	4.60
Schweppes bitter lemon	18 cl	4.30
Schweppes tonic	18 cl	4.30
Red Bull, Energy drink	25cl	5.00
San Pellegrino Bitter	10 cl	4.30
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		-.30

 Carafe d'eau en accompagnement		offerte
 Carafe d'eau sans autre boisson	50 cl	3.00
(facturation du service)		
(= eau de source du réseau de la ville de Neuchâtel)		

CAFES - THES - INFUSIONS

Café « Au Moka » espresso, ristretto		3.90
Café « tout nu / sauvage »		3.60
Café renversé, renversé décaféiné		4.00
Café, espresso, ristretto décaféiné		3.90
Cappuccino		4.10
Double espresso		5.20
Café viennois		5.20
Latte macchiato		4.50
Vanille macchiato		4.80
Expresso macchiato		4.00
- Cafés, thés servis à l'étage		+ 1.00
Café 5-sens, café au choix		10.60
(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	4.00
Ovomaltine viennoise	20 cl	5.00
Chocolat froid, chaud	20 cl	4.00
Chocolat viennois	20 cl	5.00
Lait froid	20 cl	2.30
Lait chaud	20 cl	2.40
Irish coffee		12.00
Thé froid citron / pêche	20 cl	3.20
Thé froid citron / pêche	30 cl	4.30
Thé froid citron / pêche	50 cl	5.80
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	1.70

JUS DE FRUITS FRAIS & GRANINI

Orange frais pressée	20 cl	5.00
Citron frais pressé		
(servi avec une carafe d'eau gazeuse)	4 cl	5.00
Nectar d'orange	20 cl	4.20
Nectar de tomate	20 cl	4.20
Nectar pink grapefruit	20 cl	4.20
Nectar d'ananas	20 cl	4.20
Nectar de pêche	20 cl	4.20
Nectar cocktail de fruits	20 cl	4.20
Nectar d'abricot du Valais	20 cl	4.20

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 septembre 2020)

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
Sherry Tio Pepe	16,5 % 4 cl	5.50
Porto Sandemann blanc	19 % 4 cl	5.50
Porto Sandemann rouge	20 % 4 cl	5.50
accompagnement jus d'orange		1.00

EAUX-DE-VIES ET LIQUEURS 🇫🇷 = produit neuchâtelois

Pomme	40 % 2 cl	5.50
Prune	40 % 2 cl	5.50
Abricot du Valais « La Valadière »	37,5% 2 cl	5.50
🇫🇷 Prune, Dom. de Montmollin	41 % 2 cl	6.80
Kirsch	40 % 2 cl	6.50
🇫🇷 Lie de la Ville	40 % 2 cl	6.50
🇫🇷 Marc de la Ville	43 % 2 cl	8.80
Marc de Bourgogne	43 % 2 cl	8.80
Grappa Fior di Vite	40 % 2 cl	6.80
Grappa di Chardonnay Giare	45 % 2 cl	7.80
Grappa Brunello di Montalcino	43 % 2 cl	7.80
Williamine Morand	43 % 2 cl	6.80
Amaretto di Saronno	28 % 2 cl	6.80
Prunelle de Bourgogne	35 % 2 cl	6.80
Marie-Brizard	25 % 2 cl	6.80
Cointreau	40 % 2 cl	6.80
Grand-Marnier	40 % 2 cl	6.80
Baileys Irish Cream	17 % 4 cl	6.80
Vieille Prune des Trois Rois	40 % 2 cl	6.80
Limoncello / Limoncino	32 % 2 cl	6.50

WHISKIES SINGLE MALTS

Glenkinchie – Talisker – Cragganmore	2 cl	10.00
	4 cl	16.00
Oban – Lagavulin	2 cl	11.00
	4 cl	17.00
Dalwhinnie	2 cl	10.00
	4 cl	16.00

LONG DRINKS

Apérol Spritz	11%	8.50
Gin	37,5 % 4 cl	7.50
Gin Fizz		11.50
Gin Tonic		10.50
Vodka	37,5 % 4 cl	7.50
Bloody Mary		11.00
Vodka tonic		10.50
Whisky Coca		12.60
Rhum brun	37,5 % 2 cl	7.50
Bacardi rhum blanc	37,5 % 4 cl	7.50
Bacardi Coca		9.00
Tequila Sierra	40 % 4 cl	6.50
Malibu	21 % 4 cl	6.50
Malibu Colada		10.50
Malibu Coca		7.90
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	6.00
Rimuss Champion, jus de raisin (sans alcool)	10 cl	4.50

COGNACS

	2 cl	
Rémy Martin VSOP	40 %	10.00
Gaston de Lagrange VSOP	40 %	12.00
Martell VS	40 %	9.00
Hennessy VS	40 %	12.00
Hennessy XO	40 %	28.00

ARMAGNAC

	2 cl	
Armagnac Paul du Vigneau	40 %	9.00

CALVADOS

	2 cl	
Père Magloire	40 %	9.00

WHISKIES – BOURBON

	4 cl	
Tullamore Dew, Irish Whiskey	40%	9.00
Black & White	40 %	9.00
Johnnie Walker Red Label	40 %	10.00
Ballantines	40 %	10.00
Chivas Regal	40 %	15.00

TVA de 7.7% et service inclus
(édition septembre 2020)