



Carte des vins

&
des boissons diverses



Édition juillet 2018


(sous réserve de modifications de produits et de millésimes)

LES DESIREES





= PRODUIT NEUCHATELOIS

DESIREE BLANC - 50 cl (qualité bouteille)

 Sauvignon blanc élevé en barrique, Dimitri Engel, Saint-Blaise	2013	43.00
 « Elles » assemblage 60% Sauvignon blanc et 40% Viognier Dimitri Engel, Saint-Blaise	2016	43.00


DESIREES ROSES - 50 cl (qualité bouteille)

 Oeil-de-Perdrix, Cave de la Ville de Neuchâtel	31.00
 Oeil-de-Perdrix, Christian Rossel, Hauterive	30.00

DESIREES ROUGES - 50 cl (qualité bouteille)

 Pinot noir, Cave de la Ville de Neuchâtel	32.00
 Pinot noir, Dimitri Engel, Saint-Blaise	32.00
Syrah-Merlot « Terra Veritas » AOC, Provins Valais	32.00
Château de Lamarque Haut-Médoc	37.00

VIN OUVERT BLANC

	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
 Neuchâtel	3.70	7.40	11.10	18.50

VINS OUVERTS ROUGES

	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Montepulciano d'Abruzzo	3.50	7.00	10.50	17.50
Gamay de Romandie	3.70	7.40	11.10	18.50
Goron	3.70	7.40	11.10	18.50

VIN OUVERT ROSE

	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Rosé de Gamay	3.80	7.60	11.40	19.00





VINS BLANCS NEUCHATELOIS

		37,5 cl	75 cl
Neuchâtel	Champréveyres de la Ville		36.00
Hauterive	« Réserve de la Maison des Halles » Cru de Champréveyres, Christian Rossel		35.00
Cressier	Neuchâtel blanc « Le Charmeur » Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann		36.00
Auvernier	Domaine de Montmollin		36.00

SPECIALITES DE BLANCS NEUCHATELOIS

Pinot Gris	Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier	2017	48.00
	Domaine de Montmollin, Auvernier	2017	49.00
Chardonnay	Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann, Cressier	2016	48.00
	« Valentin », Domaine Nicolas Ruedin, Cressier	2016	48.00
	Elevé en barrique, Domaine de Montmollin, Auvernier	2015	52.00
	Elevé en barrique, Boris Keller, Vaumarcus	2016	49.00
Sauvignon blanc	Domaine de Montmollin, Auvernier	2016	49.00
	Elevé en barrique, Dimitri Engel, Saint-Blaise	2014	43.00 50cl
Perdrix Blanche	Domaine de Montmollin, Auvernier (pinot noir pressé à blanc)	2016	49.00
Viognier	Domaine de Montmollin, Auvernier	2016	49.00
Muscat	« Valentin », vin de pays, Domaine Nicolas Ruedin, Cressier	2015	49.00
Assemblage	« Elles », 60% Sauvignon blanc et 40% Viognier Dimitri Engel, Saint-Blaise	2016	43.00 50cl
Liquoreux	Lune de Miel, vin de pays doux, blanc Boris Keller, Vaumarcus	2015	41.00 37.5cl

(Tous les vins & champagnes contiennent des sulfites)



ŒIL-DE-PERDRIX NEUCHATELOIS

			37,5 cl	75 cl
Neuchâtel	Cave de la Ville		50 cl 31.00	47.00
Hauterive	« Réserve de la Maison des Halles », Christian Rossel		50 cl 30.00	46.00
Cressier	Cave des Lauriers, Jungo & Fellmann			47.00
Auvernier	Domaine de Montmollin			47.00
Vaumarcus	Boris Keller			46.00

VINS ROUGES NEUCHATELOIS

Pinot noir	« Réserve de la Maison des Halles » Christian Rossel, Hauterive	2017		46.00
Pinot noir	Dimitri Engel, Saint-Blaise	2016	32.00	50 cl
Pinot noir	« Valentin », Domaine Nicolas Ruedin, Cressier	2015		47.00
Pinot noir	Domaine de Montmollin, Auvernier	2016		48.00
Pinot noir	Boris Keller, Vaumarcus	2016		47.00
Pinot noir	Cave de la Ville de Neuchâtel	2016		48.00
		2016	32.00	50 cl
Gamaret	« Valentin », Domaine Nicolas Ruedin, Cressier	2016		47.00
Pinot noir barrique	Elevé en barrique de chêne, Domaine de Montmollin, Auvernier	2014		52.00
Pinot noir barrique	Elevé en barrique de chêne « Haute Couture » Domaine de Montmollin, Auvernier	2014		82.00
Assemblage	Les Deux Sauvages, Domaine de Montmollin, Auvernier (assemblage gamaret-garanoir)	2016		47.00
Assemblage	Vent d'Ange Noir, Boris Keller, Vaumarcus (assemblage gamaret, garanoir, diolinoir, cabernet)	2016		52.00

VINS VALAISANS

			37,5 cl	75 cl
Roussanne	Antoine & Christophe Bétrisey, Saint-Léonard	2016		52.00
Petite Arvine	Graine de Champion, Antoine & Christophe Bétrisey, Saint-Léonard	2016		52.00
Assemblage	Sang de Reine, nobles cépages (assemblage pinot noir, syrah, diolinoir, gamaret) Antoine & Christophe Bétrisey, Saint-Léonard	2016		48.00
Assemblage	Le Tourmentin, Valais AOC, Rouvinez Vins (assemblage de cépages nobles - pinot noir, cornalin, humagne rouge, syrah - élevé en fût de chêne)	2013 2014	33.00	59.00

VINS DES GRISONS

Pinot gris	Malanser AOC, Weingut Treib, Fam. Liesch, Malans	2015		57.00
Pinot noir	Elevé en barrique, Malanser AOC, Weingut Treib, Fam. Liesch, Malans	2015		62.00

VIN TESSINOIS

Biancomerlot	DOC Ticino, Azienda Mondo Sementina	2015		53.00
--------------	-------------------------------------	------	--	-------



VINS AUTRICHIENS

Grüner Veltliner	Smaragd Terrassen Domäne Wachau, Wachau, Niederösterreich	2015		43.00
Riesling	Federspiel Terrassen Domäne Wachau, Wachau, Niederösterreich	2014		41.00
Assemblage	Cuvée Noir barrique, Weingut Familie Auer, Tattendorf, Niederösterreich (40% Pinot noir, 40% Saint-Laurent, 20% Zweigelt)	2013		53.00
Blafränkisch	Rebhof Sommer, Mörbisch, Burgenland	2013		36.00



(Tous les vins & champagnes contiennent des sulfites)

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		122.00
Val de Loire	Sancerre, Domaine les Chaumes	M.O.	2013		51.00

VIN ROUGE DES COTES-DU-RHONE

A.O.C

Château Simian « Jocundaz », Massif d'Uchaux			2015		46.00
--	--	--	------	--	-------

VINS ROUGES DE BOURGOGNE

A.O.C.

Monthélie « Aux Fournereaux », Domaine Bouley		M.O.	2013	38.00	53.00
Savigny-Les-Narbantons, 1 ^{er} cru, Philippe Dubreuil-Cordier		M.O.	2014		75.00

VINS ROUGES DE BORDEAUX

A.O.C.

Haut-Médoc	Château de Lamarque	M.C.	2006	37.00	50 cl
	Château de Lamarque	M.C.	2010		83.00
Sainte-Foy	Château Hostens-Picant	M.C.	2010	45.00	
Margaux	Château Margaux, 1 ^{er} grand cru	M.C.	1999		445.00

VINS ROUGES D'ITALIE

Toscane	Varvâra, Bolgheri DOC, Castello di Bolgheri		2015		63.00
	Sassicaia, Tenuta San Guido		1997		390.00
Vénétie	Le Olle, Bardolino Classico Sup. DOCG, Cantine Lenotti		2015		48.00
	Amarone Classico DOC, Corte Vaona		2012		92.00

(Tous les vins & champagnes contiennent des sulfites)

CHAMPAGNES



	37,5 cl	75 cl
<i>La flûte de champagne Patis-Paille, brut</i>	1 dl	15.00
<i>La flûte Kir Royal (liqueur de cassis)</i>	1 dl	16.00
<i>La flûte Pêcheresse (liqueur de pêche)</i>	1 dl	16.00
<i>La flûte Tendresse (liqueur de framboise ou mûre)</i>	1 dl	16.00
<i>Patis-Paille, brut</i> <i>(90% pinot meunier, 10% pinot noir)</i>		95.00
<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	9.00
<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
<i>L'Espiègle brut (100% Chasselas), Dimitri Engel, Saint-Blaise</i>		51.00

PROSECCO

<i>La flûte de Prosecco imperial extra dry, Vinicola San Martino, Venetie</i>	1 dl	6.00
<i>Lucky Suisse (prosecco, red curaçao)</i>	1 dl	7.00
<i>Lucky kiwi (prosecco, liqueur de kiwi)</i>	1 dl	7.00
<i>Hugo (prosecco, sirop de sureau, eau gazeuse)</i>		7.50
<i>Prosecco Spumante imperial extra dry, Vinicola San Martino, Vénétié</i>		40.00

SANS ALCOOL

<i>La flûte de Rimuss Champion, jus de raisin sans alcool</i>	1 dl	4.10
<i>Rimuss Champion, jus de raisin sans alcool</i>		20.50

TVA de 7.7% et service inclus / édition juillet 2018

(Tous les vins & champagnes contiennent des sulfites)

BIERES


Goesser, galopin	20 cl	3.20
Goesser, galopin grenadine	20 cl	3.30
Goesser, galopin panaché	20 cl	3.30
Goesser, galopin Monaco	20 cl	3.30
Goesser, pression	30 cl	4.20
Goesser, pression panachée	30 cl	4.30
Goesser, pression grenadine	30 cl	4.30
Goesser, pression Monaco	30 cl	4.30
Goesser, pression	50 cl	5.90
Goesser, pression panachée	50 cl	6.00
Goesser, pression grenadine	50 cl	6.00
Goesser, pression Monaco	50 cl	6.00
Appenzeller Sonnwendig, sans alcool	33 cl	5.00
Appenzeller, Schwarzer Kristall, bière 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	2.50
Henniez verte (sportif)	30 cl	3.50
Henniez verte (sportif)	50 cl	5.50
Coca-Cola & Sprite en pression	10 cl	1.50
Coca-Cola & Sprite en pression	20 cl	3.10
Coca-Cola & Sprite en pression	30 cl	4.20
Coca-Cola & Sprite en pression	50 cl	5.80
Valsler Classic, gazeuse	33 cl	4.30
Valsler Silence, naturelle	33 cl	4.30
Henniez bleue, naturelle	50 cl	5.60
Henniez verte, légère	50 cl	5.60
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	4.50
Coca-Cola zero bouteille	33 cl	4.50
Fanta orange	33 cl	4.50
Rivella rouge	33 cl	4.50
Rivella bleu, sans sucre	33 cl	4.50
Jus de pommes Ramseier	33 cl	4.50
Schweppes bitter lemon	18 cl	4.20
Schweppes tonic	18 cl	4.20
San Pellergino Bitter	10 cl	4.20
Menthe à l'eau plate	30 cl	2.60
Menthe à l'eau plate	50 cl	4.10
Diabolo menthe	30 cl	4.30
Sirop pour enfants	20 cl	offert

Supplément sirop pour minérale gaz. -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)

(Tous les vins & champagnes contiennent des sulfites)

CAFES - THES - INFUSIONS

Café « Au Moka » espresso, ristretto		3.80
Café « tout nu / sauvage »		3.50
Café renversé, renversé décaféiné		3.90
Café, espresso, ristretto décaféiné		3.80
Cappuccino		4.00
Double espresso		5.00
Café viennois		5.00
Latte macchiato		4.40
Vanille macchiato		4.70
Expresso macchiato		3.90
- Cafés, thés servis à l'étage		+ 1.00
Café 5-sens, café au choix (ristretto, espresso, café, renversé, cappuccino) accompagné de 2 mini crèmes brûlées, 1 petit cake et truffes maison		9.80

Thés Ronnefeldt, la tasse 3.80
Thés Ronnefeldt, la théière 4.40
(notre sélection de thés d'exception, voir carte séparée)

Ovomaltine chaude, froide	20 cl	3.90
Ovomaltine viennoise	20 cl	5.00
Chocolat froid, chaud	20 cl	3.90
Chocolat viennois	20 cl	5.00
Lait froid	20 cl	2.30
Lait chaud	20 cl	2.40
Irish coffee		11.50
Thé froid citron / pêche	20 cl	3.10
Thé froid citron / pêche	30 cl	4.20
Thé froid citron / pêche	50 cl	5.80
Cocktail Icetea Tonic	50 cl	8.10
(Fusetea citron, schweppes tonic)		
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	1.60

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	4.10
Nectar de tomate	20 cl	4.10
Nectar pink grapefruit	20 cl	4.10
Nectar d'ananas	20 cl	4.10
Nectar de pêche	20 cl	4.10
Nectar cocktail de fruits	20 cl	4.10
Nectar d'abricot du Valais	20 cl	4.10
Cocktail Le Rouge-Gorge		8.00
(ananas, abricot, pêche, sirop framboise)		

CIGARES

Davidoff Ambassadrice		11.00
Davidoff no 2		21.30
Davidoff Winston Churchill		22.00
Montecristo no 4		11.90

TVA de 7.7% et service inclus, édition juillet 2018

APERTIFS – BITTERS – ANISES - VERMOUTHS

Blanc limé Sprite	10 cl	4.00
Blanc limé Valser	10 cl	4.00
Blanc cassis	10 cl	4.70
Apérol (nature)	11 % 4 cl	5.00
Cinzano blanc	15 % 4 cl	5.00
Cinzano rouge	15.5 % 4 cl	5.00
Campari	23 % 4 cl	5.30
Cynar	16,5 % 4 cl	5.30
Appenzeller	29 % 4 cl	5.30
Suze	20 % 4 cl	5.30
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	5.30
Porto Sandemann blanc	19 % 4 cl	5.30
Porto Sandemann rouge	20 % 4 cl	5.30
Underberg	49 % 2 cl	7.20
accompagnement jus d'orange		1.00

EAUX-DE-VIES ET LIQUEURS 🇨🇭 = produit neuchâtelois

Pomme	40 % 2 cl	5.30
Prune	40 % 2 cl	5.30
🇨🇭 Mirabelle, C. Rossel, Hauterive	42 % 2 cl	6.80
🇨🇭 Prune, Dom. de Montmollin	41 % 2 cl	6.80
Kirsch	40 % 2 cl	6.30
🇨🇭 Lie de la Ville	40 % 2 cl	6.30
🇨🇭 Marc de la Ville	43 % 2 cl	7.80
Marc de Bourgogne	43 % 2 cl	8.80
Marc de champagne	40 % 2 cl	9.00
Grappa Fior di Vite	40 % 2 cl	5.80
Grappa di Chardonnay Giare	40 % 2 cl	7.70
Grappa Brunello di Montalcino	43 % 2 cl	7.70
Abricotine Morand	43 % 2 cl	6.80
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	40 % 2 cl	6.80
Limoncello	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%	8.20
Gin	37,5 % 4 cl	7.10
Gin Fizz		11.50
Gin Tonic		10.50
Vodka	37,5 % 4 cl	7.10
Bloody Mary		11.00
Vodka tonic		10.50
Whisky Coca		12.60
Rhum brun	37,5 % 2 cl	7.10
Bacardi rhum blanc	37,5 % 4 cl	7.60
Bacardi Coca		9.00
Tequila Sierra	40 % 4 cl	6.60
Malibu	21 % 4 cl	6.60
Malibu Colada		10.50
Malibu Coca		7.90
Flûte de champagne Patis-Paille, brut	10 cl	15.00
Kir Royal (liqueur de cassis)	10 cl	16.00
Pêcheresse (liqueur de pêche)	10 cl	16.00
Tendresse (liqueur de framboise ou mûre)	10 cl	16.00
🇨🇭 Flûte Mauler chardonnay (mousseux)	10 cl	9.00
🇨🇭 Mauler cassis (chardonnay, liq.cassis)	10 cl	10.00
Prosecco	10 cl	6.00
Lucky kiwi (prosecco + liqueur de kiwi)	10 cl	7.00
Lucky Suisse (prosecco + red curaçao)	10 cl	7.00
Hugo (prosecco, sirop de sureau, eau gaz)		7.50
Rimuss Champion, jus de raisin (sans alcool)	10 cl	4.10

COGNACS

	2 cl	
Martell VS	40 %	8.00
Rémy Martin VSOP	40 %	9.00
Hennessy VS	40 %	11.50
Gaston de Lagrange VSOP	40 %	12.00

ARMAGNAC

	2 cl	
Armagnac Paul du Vigneau	40 %	9.00
Bas Armagnac 1986 Jean Cavé	40 %	27.00

CALVADOS

	2 cl	
Père Magloire	40 %	8.00

WHISKIES – BOURBON

	4 cl	
Tullamore Dew, Irish Whiskey	40%	9.00
Johnnie Walker Red Label	40 %	9.00
Four Roses Bourbon	40 %	10.00
Ballantines	40 %	10.00
Chivas Regal	40 %	15.00

TVA de 7.7% et service inclus, édition juillet 2018

(Tous les vins & champagnes contiennent des sulfites)