

VINS BLANCS NEUCHATELOIS

			37,5 cl	75 cl
Neuchâtel	Champréveyres de la Ville Cru de la Ville		(50 cl) 24.00	34.00
Hauterive	Cru de Champréveyres, Christian Rossel « Réserve de la Maison des Halles »	(verre de 1dl Frs. 4.80)		33.00
Cressier	Domaine Grisoni		19.00	33.50
	Hôpital Pourtalès			33.50
Auvernier	Domaine Etienne de Montmollin Fils		19.00	34.00
Vaumarcus	Vins Keller			34.00

SPECIALITES DE BLANCS NEUCHATELOIS

Pinot Gris	Cave de la Ville de Neuchâtel	2007		46.00
	Grillette Domaine de Cressier	2006		48.50
Chardonnay	La Griffole, Grisoni Vins Cressier	(verre de 1 dl Frs. 6.50) 2008		45.00
	Chardonnay Barrique, Domaine E. de Montmollin Fils, Auvernier	2008		49.50
Sauvignon blanc	Domaine E. de Montmollin Fils, Auvernier	2008		46.50
		(verre de 1 dl Frs. 6.90)		
Perdrix Blanche	Domaine E. de Montmollin Fils, Auvernier (pinot noir pressé à blanc)	2008		45.00
Viognier	Le Premier, Grillette Domaine de Cressier	2007		53.00
		(verre de 1 dl Frs.7.30)		
Hauterive	Terre de Sienne, Christian Rossel	(verre de 1 dl Frs. 9.50) 2007		41.00
		(vin liquoreux issus de pinot noir)		
Vaumarcus	Lune de Miel, vin de pays doux, blanc	(50 cl) 2007		40.00

MOUSSEUX

Mauler, Le Prieuré Saint-Pierre à Môtiers

Mauler	Cuvée Excellence	2004		67.00
Mauler	Chardonnay brut, assemblage de trois chardonnays	(1 dl Frs. 12.00)		58.00
Mauler	brut & demi-sec			53.00
Mauler	rosé brut & rosé demi-sec			53.00

OEIL DE PERDRIX NEUCHATELOIS

			37,5 cl	75 cl
Neuchâtel	Cave de la Ville	(50 cl)	30.00	44.50
Hauterive	Christian Rossel « Réserve de la Maison des Halles »	(verre de 1 dl Frs. 6.70) (50 cl)	29.00	44.00
Cressier	Domaine Grisoni			44.50
Auvernier	Domaine Etienne de Montmollin Fils		23.50	45.00
Cortailod	Cave des Coteaux Cave des Coteaux, « Domaine Vin du Diable »		23.50	44.50
Vaumarcus	Cru des Terrasses, Vins Keller			44.50

VINS ROUGES NEUCHATELOIS

Neuchâtel	Pinot noir élevé en fût de chêne, Cave de la Ville	(50 cl) 2005	32.00	45.00
Hauterive	Pinot noir, Christian Rossel « Réserve de la Maison des Halles »	(verre de 1 dl Frs. 6.70) 2008		44.00
Cressier	Pinot noir, Domaine Grisoni	2008		45.00
		2006	24.00	
	Pinot noir, Hôpital Pourtalès	2007		47.00
	Pinot noir élevé en barrique de chêne, « Graf Zeppelin » Grillette Domaine de Cressier	2006		63.00
Auvernier	Pinot noir, Domaine E. de Montmollin Fils	2006	24.00	43.50
	Pinot noir élevé en barrique de chêne Domaine E. de Montmollin Fils	2006		50.50
		(verre de 1 dl Frs. 7.80)		
Cortailod	Pinot noir, Cave des Coteaux	(50 cl) 2008	29.00	
Vaumarcus	Pinot noir, Cru des Terrasses, Vins Keller	2007		43.50
	Assemblage de cépages des coteaux neuchâtelois (Gamaret, garanoir, diolinoir et cabernet) Vins Keller	2008		51.00

VINS BLANCS VALAISANS

37,5 cl 75 cl

<i>Chamoson</i>	<i>Johannisberg de Chamoson AOC, Maître de Chais, Provins (verre de 1 dl Frs. 7.50)</i>	2008	51.00
<i>Sion</i>	<i>Heida du Valais AOC, Maître de Chais, Provins (verre de 1 dl Frs. 7.50)</i>	2006	50.50

VINS ROUGES VALAISANS

<i>Sierre</i>	<i>Le Tourmentin, Valais AOC, Rouvinez Vins (assemblage de cépages nobles, élevé en fût de chêne)</i>	2006 2005	57.00 32.00
<i>Salgesch</i>	<i>Humagne rouge du Valais AOC, Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen</i>	2008	54.00



VINS BLANCS D'AUTRICHE

<i>Wachau</i>	<i>Grüner Veltliner „Superin“ Weingut Tegernseerhof</i>	2007	40.00
	<i>Riesling Federspiel, Terrassen Spritz</i>	1999	34.00
<i>Niederösterreich</i>	<i>Spätrot-Rotgipfler Fassbinderhof Grill Gumpoldskirchen</i>	2006	41.50

VIN ROUGE D'AUTRICHE

<i>Niederösterreich</i>	<i>Cuvée Noir barrique, Weingut Familie Auer, Tattendorf (40% pinot noir, 40% Saint-Laurent, 20% Zweigelt)</i>	2006	49.00
-------------------------	--	------	-------

VINS BLANCS DE LA FRANCE

A.O.C.

37,5 cl 75 cl

CHABLIS

Chablis, 1^{er} cru « Vaillons », Laurent Dupatis M.O. 2004 59.00

COTE DE BEAUNE

Meursault, 1^{er} cru, Le Poruzot-Dessus, Rémi Jobard M.O. 1999 120.00
2000 124.00

Puligny-Montrachet « Vieilles Vignes », Vincent Girardin M.O. 2005 79.00

MACONNAIS

Saint-Véran, Domaine des Morats, J.J. Vincent & Fils M.O. 1996 55.00

Saint-Véran, Domaine des Morats, J.J. Vincent & Fils M.O. 1999 58.00

Pouilly Fuissé « Château Fuissé », J.J. Vincent & Fils M.O. 2004 68.00

VAL DE LOIRE

Sancerre, Roland Tissier & Fils M.O. 2007 36.00 59.00

Pouilly-Fumé, Hubert Véneau M.O. 2003 75.00

Pouilly-Fumé, Hubert Véneau M.O. 2005 37.50

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Domaine La Hardonnière, AOC M.D. 2007 45.00
(verre de 1 dl Frs. 6.50)

BORDEAUX

Sauternes, Château d'Yquem, Lur-Saluces, cru supérieur M.C. 1979 360.00

VIN BLANC D'ITALIE

Venetie Soave Classico « Tommasi » DOC 2003 40.00



VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

		37,5 cl	75 cl
<i>Beaujolais-Village, Vieilles vignes, Cht. La Terrière</i>	1996		42.00
	1999		44.00
<i>Moulin-à-Vent, Les Devins, J. Richard</i>	2005		35.00
<i>Fleurie, Les Devins, J. Richard</i>	2005		35.00
<i>Fleurie, Les Devins, J. Richard</i>	2005	17.00	
<i>Saint-Amour, Domaine des Pins</i>	2006	29.50	49.00

VINS ROUGES DE LA VALLEE DU RHONE

<i>Lirac Cuvée Raphaël, Domaine de la Genestière</i>	M.D.	2007		47.00
<i>Saint-Joseph, La Madonne, Cave de Chante-Perdrix, non-filtré</i>	M.O.	2005		60.00
<i>Châteauneuf-du-Pape « Tradition », Domaine Panisse</i>		2006		44.00
<i>Vacqueyras, Domaine Montirius</i>		2003		48.00
<i>Château Simian, Domaine de Jocundaz</i>		2005		48.00

VINS ROUGES DE BOURGOGNE

A.O.C.

COTES DE NUITS

<i>Gevrey-Chambertin, Domaine Henri Magnin</i>	M.O.	1997		96.00
<i>Nuits Saint-Georges « Les Juliens », Dom. Chevillon-Chezeaux</i>	M.O.	2002		74.00
<i>Fixin 1^{er} Cru « Clos du Chapitre », Guy Dufouleur</i>	M.O.	2002		81.00
<i>Fixin 1^{er} Cru « Clos du Chapitre », Guy Dufouleur</i>	M.O.	2000	43.50	

COTE DE BEAUNE

<i>Clos des Topes Bizot, Dom. Chantal Lescure</i>	M.O.	2005	29.50	58.00
<i>Beaune, 1^{er} cru, Les Marconnets, Bouchard Aîné & Fils</i>	M.O.	2001		96.00
<i>Pommard, Les Vaumuriens, Domaine Chantal Lescure</i>	M.O.	2001		102.00
<i>Santenay, 1^{er} cru, Clos Rousseau, Bouchard Aîné & Fils</i>	M.O.	1999		76.00
<i>Hospice de Beaune, Cuvée Guigone-de-Salins</i>	M.O.	1981		124.00

VINS ROUGES DE BORDEAUX

A.O.C.

				37,5 cl	75 cl
Haut-Médoc	Château Listran, cru bourgeois	M.C.	2000		53.00
	Château de Lamarque	M.C.	2000		82.00
	Château de Lamarque	(50 cl) M.C.	2003	47.00	
	Château Belgrave, 5 ^{ème} cru	M.C.	1996		86.00
Pauillac	Château Pontet-Canet, 5 ^{ème} cru	M.C.	1993		125.00
	Château Mouton-Rothschild, 1 ^{er} cru	M.C.	1999		450.00
Saint-Julien	Château Langoa Barton, 3 ^{ème} cru	M.C.	1994		89.00
	Château Lagrange, 3 ^{ème} cru	M.C.	1996		151.00
Margaux	Château Brane Cantenac	M.C.	1996		146.00
	Château Palmer, 3 ^{ème} cru	M.C.	1967		245.00
	Château Margaux, 1 ^{er} grand cru	M.C.	1999		455.00
Saint-Estèphe	Château Lilian Ladouys, cru bourgeois	M.C.	1997		81.00
Saint-Emilion	Château Canon, 1 ^{er} grand cru B	M.C.	1995	84.00	182.00
	Château Canon, 1 ^{er} grand cru B	M.C.	1996		182.00
Graves	Château Carbonnieux, cru classé	M.C.	1995		98.00
	Château Malartic La Gravière, cru classé	M.C.	1996		93.00
	Château Haut Brion, 1 ^{er} cru	M.C.	1999		292.00
	Château Haut Brion, 1 ^{er} grand cru	M.C.	1980		250.00

VINS ROUGES D'ITALIE

Toscane	Chianti Classico Vignole DOC.G		2005		51.00
	San Pio « Mastrojanni » DOC		1996		86.00
	Ornellaia, Tenuta dell'Ornellaia		1996		260.00
	Sassicaia, Tenuta San Guido		1997		450.00
Venetie	Cabernet Sauvignon « Loredan Gasparini » DOC		2007		39.00
Sardaigne	Cannonau Trexenta « Baione » DOC		2005		49.00
Valpolicella	Amarone classico « La Musa » DOC		2005		94.00

“ Les crus esseulés ”

Vin rouge de Bourgogne

			75 cl
Hospices de Beaune, Cuvée Guigogne-de-Salins		1981	122.00
Pommard, 1 ^{er} cru, « Les Rugiens », Domaine Parent		1990	122.00
Chabertin, « Clos de Beze », Domaine Pierre Gelin		1986	122.00

Vins rouges de Bordeaux

Graves	Château Malartic La Gravière, Pessac-Leognan, cru classé	1995	148.00
Graves	Château Haut-Brion, 1 ^{er} grand cru classé	1980	250.00
Margaux	Château de Clairefont, 2 ^{ème} vin de Prieuré Lichine	1993	91.00
Margaux	Château Palmer, 3 ^{ème} cru classé	1967	245.00
Pauillac	Château Mouton-Rotschild, 1 ^{er} grand cru classé	1967	321.00

CHAMPAGNES

	37,5 cl	75 cl	1 dl
<i>Laurent-Perrier, brut</i>		98.00	16.00
<i>Laurent-Perrier, rosé brut</i>		125.00	
<i>Dom Pérignon</i>	2000	216.00	
<i>Moët et Chandon, dry impériale (demi-sec)</i>		108.00	
<i>La flûte Kir Royal 1 dl (liqueur de cassis)</i>			17.00
<i>La flûte Pêcheresse 1 dl (liqueur de pêche)</i>			17.00
<i>La flûte Tendresse 1 dl (liqueur de framboise ou mûre)</i>			17.00

METHODE TRADITIONNELLE

<i>Mauler, Cuvée Excellence</i>	2004	67.00	
<i>Mauler, brut chardonnay</i>		58.00	
<i>Mauler, brut & demi-sec</i>		53.00	
<i>Mauler, rosé brut & demi-sec</i>		53.00	
<i>La flûte de Mauler chardonnay brut 1 dl</i>			12.00

SANS ALCOOL

<i>Rimus Champion, jus de raisin sans alcool</i>		20.00	
--	--	-------	--



(Tous les prix mentionnés comprennent la TVA)

BIERES

Feldschlösschen pression	30 cl	4.60
Feldschlösschen, pression	50 cl	6.40
Carlsberg	33 cl	7.00
Heineken	33 cl	6.80
Pression panachée	30 cl	4.70
Pression panachée	50 cl	6.50
Feldschlösschen, sans alcool	33 cl	4.80

CAFES - THES - INFUSIONS

Café/espresso		4.70
Café décaféiné		4.70
Double espresso		5.20
Cappuccino		5.00
Thés divers		4.70
Lait froid	20 cl	4.00
Ovomaltine	20 cl	4.70
Chocolat	20 cl	4.70
Café viennois	20 cl	5.00
Chocolat viennois	20 cl	5.00
Irish coffee		12.50
Thé froid au citron	30 cl	4.50
Thé froid au citron	50 cl	6.30
Thé froid à la pêche	30 cl	4.50
Thé froid à la pêche	50 cl	6.30

VERMOUTHS - BITTERS - ANISES

Blanc cassis	10 cl	6.50
Cinzano blanc, 15 %	4 cl	6.00
Cinzano rouge, 15.5 %	4 cl	6.00
Campari, 23 %	4 cl	6.50
Rossi, 23 %	4 cl	6.00
Cynar, 16,5 %	4 cl	6.50
Appenzeller, 29 %	4 cl	6.50
Suze, 20 %	4 cl	6.50
Pastis 51, 45 %	2 cl	5.50
Ricard, 45 %	2 cl	5.50
Sherry Tio Pepe, 16,5 %	4 cl	7.00
Porto Sandemann (blanc,rouge), 20 %	4 cl	7.00
Fernet Branca, 42 %	2 cl	7.00
Underberg, 49 %	2 cl	7.50
Absinthe Kübler	2 cl	5.60

MINERALES

Henniez bleue	50 cl	6.00
Henniez verte	50 cl	6.00
Coca-Cola	33 cl	4.80
Coca-Cola light	33 cl	4.80
Rivella rouge	33 cl	4.80
Rivella bleu	33 cl	4.80
Rivella vert	33 cl	4.80
Jus de pommes	30 cl	4.80
Schweppes tonic	18 cl	4.20
San Pellergino Bitter	10 cl	4.20

JUS DE FRUITS FRAIS & GRANINI

Orange frais pressée	20 cl	6.00
Citron frais pressé		
(avec une carafe d'eau gazeuse)	4 cl	6.00
Nectar d'orange	20 cl	4.50
Nectar de tomate	20 cl	4.50
Nectar pink grapefruit	20 cl	4.50
Nectar d'ananas	20 cl	4.50
Nectar de pêche	20 cl	4.50
Nectar cocktail de fruits	20 cl	4.50
Nectar orange-pitahaya	20 cl	4.50

LES FLUTES

Flûte de champagne	10 cl	16.00
Flûte Royale	10 cl	17.00
Flûte Pêcheresse	10 cl	17.00
Flûte Mauler Chardonnay	10 cl	12.00

LIQUEURS

Grand-Marnier, 40 %	2 cl	7.50
Cointreau, 40 %	2 cl	7.50
Maraschino, 20 %	2 cl	6.00
Marie-Brizard, 25 %	2 cl	7.50
Amaretto di Saronno, 28 %	2 cl	7.50
Prunelle de Bourgogne, 35 %	2 cl	7.50
Drambuie, 40 %	2 cl	6.50
Baileys Irish Cream, 17 %	4 cl	7.50

EAUX-DE-VIE

Grappa di Chardonnay del Doge, 40%	2 cl	8.00
Grappa Brunello di Montalcino, 43 %	2 cl	7.80
Pomme, 40 %	2 cl	5.50
Kirsch, 40 %	2 cl	6.50
Grappa Fior di Vite, 40 %	2 cl	6.50
Prune Bérudge Grisoni, 40 %	2 cl	9.50
Mirabelle Grisoni, 41 %	2 cl	9.50
Damassine, 45 %	2 cl	9.50
Prunelle de Bourgogne, 42 %	2 cl	7.50
Lie de la Ville, 43 %	2 cl	7.50
Marc La Grillette, 41 %	2 cl	9.50
Marc de Bourgogne égrappé, 43 %	2 cl	10.50
Marc de Champagne, 40 %	2 cl	10.50
Marc de la Ville, 43 %	2 cl	9.50
Vieux marc du caveau, 42 %	2 cl	9.50
Sureau, 45 %	2 cl	11.50
Aquavit Aalborg, 40 %	2 cl	7.50
Myrtilles, 45 %	2 cl	9.50
Coing, 45 %	2 cl	9.50
Abricotine Morand, 43 %	2 cl	7.50
Williamine Morand, 43 %	2 cl	7.50
Framboise Wischlen, 40 %	2 cl	8.50

Bacardi rhum blanc, 37,5 %	4 cl	8.50
Gin Gordons, 37,5 %	4 cl	8.50
Tequila Yucatan, 40 %	4 cl	7.50
Vodka Wyborova, 37,5 %	4 cl	8.50

COGNACS

Martell VS, 40 %	2 cl	10.50
Gaston de Lagrange VSOP, 40 %	2 cl	11.50
Rémy Martin VSOP, 40 %	2 cl	12.50
Hennessy XO, 40 %	2 cl	19.50
Davidoff Classic 40 %	2 cl	15.50

ARMAGNACS 40 %

Vieil Armagnac Ferte de Partenay VSOP	2 cl	15.00
Bas Armagnac 1963	2 cl	25.50

CALVADOS

Père Magloire, 40 %	2 cl	8.00
---------------------	------	------

WHISKIES - BOURBON

John Haig, 40 %	4 cl	12.50
Johnnie Walker Red Label, 40 %	4 cl	12.50
Four Roses Bourbon, 40 %	4 cl	13.50
Canadian Club, 40 %	4 cl	13.50
Tullamore Dew, 40 %	4 cl	13.50
Ballantines, 40 %	4 cl	13.50
Dimple, 43 %	4 cl	14.50
Chivas Regal, 40 %	4 cl	15.50

THE CLASSIC MALTS

Glenkinchie 10 ans, 43 %	4 cl	17.00
Talisker 10 ans, 45,8 %	4 cl	17.00
Cragganmore 12 ans, 40 %	4 cl	17.00
Oban 14 ans, 43 %	4 cl	18.00
Dalwhinnie 15 ans, 43 %	4 cl	17.00
Lagavulin 16 ans, 43 %	4 cl	18.00

(Tous les prix mentionnés comprennent la TVA)