



Vins ouverts 1dl

Blanc	<i>Blanc Neuchâtel</i>	
	<i>Hôpital de Soleure</i>	3.50.-
	<i>Chantal Ritter</i>	3.50.-
Auberson	<i>Chardonnay</i>	6.50.-
Rosé		
	<i>Rosé de Goron</i>	3.50.-
	<i>Œil-de-Perdrix</i>	5.50.-
	<i>Chantal Ritter</i>	5.50.-
	<i>Hôpital de Soleure</i>	5.50.-
Clénim Rolf, La Neuveville		
Rouge	<i>Goron</i>	3.50.-
	<i>Montepulciano</i>	3.50.-
	<i>Chianti</i>	3.50.-
	<i>Lambrusco</i>	3.50.-

Vins en pot 5dl

Blanc	<i>Chardonnay Auberson</i>	32.50.-
	<i>Chantal Ritter</i>	17.-
	<i>Hôpital de Soleure</i>	17.-
Rosé	<i>Rosé de Goron</i>	17.50.-
	<i>Œil-de-Perdrix Hôpital de Soleure</i>	27.50.-
	<i>Chantal Ritter</i>	27.50.-
Rouges	<i>Pinot Noir Hôpital de Soleure</i>	27.50.-
	<i>Pinot Noir Kuntzer</i>	28.-
	<i>Pinot Noir Chantal Ritter</i>	27.50.-
	<i>Pinot Noir Cave de Berne</i>	27.50.-
	<i>Pinot Noir Auberson</i>	27.50.-
	<i>Salento Primitivo</i>	27.50.-
	<i>Nero d'Avola</i>	24.-
	<i>Chianti</i>	17.50.-
	<i>Goron</i>	17.50.-
	<i>Montepulciano</i>	17.50.-



Vins Suisse en Bouteille

Blanc 7.5dl

<i>Le Landeron</i>	<i>Hôpital de Soleure</i>	<i>32.-</i>
	<i>Chantal Ritter</i>	<i>32.-</i>

<i>La Neuveville</i>	<i>Pinot gris</i>	<i>45.-</i>
<i>Auberson</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>45.-</i>

Rosé

<i>Le Landeron</i>	<i>Œil-de-Perdrix Hôpital de Soleure</i>	<i>39.-</i>
	<i>Œil-de-Perdrix Chantal Ritter</i>	<i>39.-</i>

Rouge

<i>Le Landeron</i>	<i>Pinot Noir Hôpital de Soleure</i>	<i>39.-</i>
	<i>Pinot Noir Chantal Ritter</i>	<i>39.-</i>
	<i>Larme de Pinot</i>	
	<i>Jean-Claude Angelrath</i>	<i>52.-</i>

<i>Schafiser</i>	<i>Pinot Noir</i>	
	<i>Louis Johannes</i>	<i>42.-</i>

<i>St-Blaise</i>	<i>Pinot Noir Kuntzer</i>	<i>44.-</i>
------------------	---------------------------	-------------

<i>La Neuveville</i>	<i>Pinot Noir Cave de Berne</i>	<i>41.-</i>
	<i>Pinot Noir Auberson</i>	<i>41.-</i>

<i>Hauterive</i>	<i>Pinot noir Alain Gerber</i>	<i>42.-</i>
------------------	--------------------------------	-------------

<i>Cressier</i>	<i>Malbec Merlot Grillette</i>	<i>62.-</i>
-----------------	--------------------------------	-------------

	<i>Pinot Noir Grisoni</i>	<i>41.-</i>
--	---------------------------	-------------



Boissons

<i>Thé nature, crème, citron</i>	<i>3.50.-</i>	<i>Chocolat</i>	<i>4.-</i>
<i>Café nature, crème</i>	<i>3.50.-</i>	<i>Capuccino</i>	<i>4.-</i>
		<i>Renversée</i>	<i>4.-</i>

Minérales

<i>Valsér nature</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Bitter San pellegrino</i>	<i>4.50.-</i>
<i>Valsér</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Crodino</i>	<i>4.50.-</i>
<i>Valsér</i>	<i>5dl 5.50.-</i>	<i>Jus de fruits</i>	<i>4.50.-</i>
<i>Sprite</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Thé froid</i>	<i>3dl 3.80.-</i>
		<i>Thé froid</i>	<i>5dl 5.-</i>
<i>Jus de pomme</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Coca cola</i>	<i>3dl 3.80.-</i>
<i>Rivella</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Coca cola</i>	<i>5dl 5.-</i>
<i>Sinalco</i>	<i>4.50.-</i>		
<i>Schweppes</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Minérales ouverts</i>	<i>3dl 3.80.-</i>
<i>Coca cola</i>	<i>4.50.-</i>		<i>5dl 5.-</i>
<i>Coca cola zéro</i>	<i>4.50.-</i>		<i>1L 10.-</i>

Bières

<i>Spéciale</i>	<i>3.3dl</i>	<i>5.50.-</i>	<i>Pression</i>	<i>2.5dl</i>	<i>3.80.-</i>
<i>Bouteille</i>	<i>5 dl</i>	<i>6.50.-</i>	<i>Grande Pression</i>	<i>5dl</i>	<i>6.-</i>
<i>Heineken</i>		<i>4.50.-</i>			
<i>Hoegaarden</i>		<i>6.50.-</i>			



Apéritifs

<i>Pastis</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Aperol spritz</i>	<i>8.50.-</i>
<i>Ricard</i>	<i>2cl</i>	<i>4.50.-</i>	<i>Proseco</i>	<i>6.50.-</i>
<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50.-</i>	<i>Blanc-cassis</i>	<i>4.-</i>
<i>Cynar</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50.-</i>	<i>Martini blanc</i>	<i>5.50.-</i>
<i>Suze</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50.-</i>	<i>Martini blanc</i>	<i>5.50.-</i>

Spiritueux

<i>Pomme</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>6.50.-</i>
<i>Gin</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Williamine</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Abricotine</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Porto</i>	<i>19°</i>	<i>4cl</i>	<i>7.-</i>
<i>Cognac</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.50.-</i>
<i>Calvados</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Amaretto</i>	<i>28°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.-</i>
<i>Grappa Amarone</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Grapa Fior di vite</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>7.50.-</i>
<i>Baileys</i>	<i>17°</i>	<i>4cl</i>	<i>8.50.-</i>
<i>Whisky</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Vodka</i>	<i>40°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Prunelle Bourgogne</i>	<i>35°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>
<i>Absinthe</i>	<i>53°</i>	<i>4cl</i>	<i>9.-</i>



Spécialiés du Landeron

<i>Marc</i>	<i>40° 2cl</i>	<i>5.50.-</i>	<i>Lie</i>	<i>40° 2cl</i>	<i>5.50.-</i>
<i>Eau de vie de vin</i>	<i>40° 2cl</i>	<i>5.50.-</i>			

Vins d'Italie en Bouteille 7.5dl

<i>Rouge</i>	<i>Chianti San Felice il Grigio</i>	<i>54.-</i>
	<i>Salento Primitivo</i>	<i>34.-</i>
	<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>36.-</i>
	<i>Amarone della Valpolicella</i>	<i>66.-</i>
	<i>Terre del barolo</i>	<i>61.-</i>
	<i>Barbaresco</i>	<i>59.-</i>
	<i>Gremosina Barbera d'Asti</i>	<i>53.-</i>

Vins de France en Bouteille 7.5dl

<i>Rouge</i>	<i>Châteauneuf-du-Pape</i>	<i>62.-</i>
	<i>Domaine du Vieux Lazaret</i>	
	<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>69.-</i>
	<i>Saint-émilion grand cru</i>	<i>59.-</i>

