

Desserts maison

Crème brûlée	10.-
Mœlleux au chocolat	11.-
Accompagné de sa boule de glace vanille	
Parfait à l'absinthe	9.-
Tarte du jour	5.-
La part servie avec crème fouettée	
Café gourmand	10.-
Servi avec café ou thé	
Meringue crème double	11.-
Une boule de glace	3.-
Deux boules de glace	5.-
Crème chantilly	2.-

Boissons froides

	2 dl.	3 dl.	5 dl.
Thé froid maison	2.80	3.90	6.-
Coca-Cola	2.80	3.90	6.-
Limonade citron	2.80	3.90	6.-
Jus de pomme	2.80	3.90	6.-
Rivella	2.80	3.90	6.-
Rouge, Bleu			
Arkina bleue	2.-	3.-	5.-
Arkina verte	2.-	3.-	5.-
Litre d'Arkina			9.-
Bleue, verte			
Coca-Cola Zéro	33 cl.		4.50
Orangina	25 cl.		4.50

Boissons chaudes

Café, expresso, thé, infusion	3.50
Décaféiné, renversé	3.80
Cappuccino	4.-
Chocolat, ovomaltine	4.-
Pot de thé 1 litre	9.-
Café Chasseron	9.-

Carte des vins

Vins ouverts

Blancs	10 cl.
Bonvillars CVB	3.-
Johannisberg, Valais	3.80
Rosés	
Oeil-de-Perdrix CVB	4.50
Les Cicadelles, 13 Coteaux	3.70
Rouges	
Pinot Noir, Concise	4.70
Chatagny, Concise	4.20
Mousseux	
Mauler brut de Môtiers	7.-

Vins blancs

	50 cl.
Pinot gris CVB	25.-
Chardonnay CVB	25.-
Vieille vigne, Concise	70 cl. 34.-

Vins rosés

	50 cl.
Oeil-de-Perdrix CVB	25.-
Les Cicadelles, 13 Coteaux	18.-

Vins rouges

	50 cl.
Pinot Noir, Concise	23.-
Chatagny, Concise	21.-
La Fée Noire, Concise	75 cl. 39.50
Balinoir, 13 Coteaux	70 cl. 36.-

Mousseux

Mauler brut, Môtiers	75 cl. 45.-
----------------------	-------------

Bières

	25 cl.	50 cl.
Cardinal pression	3.90	6.50
Bière des 3 Dames	33 cl.	6.-
Blanche, Blonde, Rousse		