

Desserts maison

Crème brûlée	11.-
Moelleux au chocolat Accompagné de sa boule de glace vanille	11.-
Parfait à l'absinthe	11.-
Café gourmand Servi avec café ou thé	11.-
Meringue crème double	11.-
Tarte du jour La part servie avec crème fouettée	5.-
Une boule de glace Vanille, fraise, chocolat, pistache & café	3.50
Deux boules de glace	6.-
Crème chantilly	2.-

Boissons froides

	2 dl.	3 dl.	5 dl.
Thé froid maison	2.80	3.90	6.-
Rivella Rouge, Bleu	2.80	3.90	6.-
Coca-Cola	2.80	3.90	6.-
Limonade citron	2.80	3.90	6.-
Jus de pomme, Be Fruits	2.80	3.90	6.-
Schorle, Be Fruits			6.-
Arkina bleue	2.50	3.50	5.50
Arkina verte	2.50	3.50	5.50
Litre d'Arkina Bleue, verte			9.-
Coca-Cola Zéro	33 cl.		4.50
Sinalco	30 cl.		4.50

Boissons chaudes

Café, expresso, thé, infusion	3.50
Décaféiné, renversé	4.-
Cappuccino	4.50
Chocolat, ovomaltine	4.-
Pot de thé 1 litre	9.-
Café Chasseron	9.50

Carte des vins

Vins ouverts

Blancs	10 cl.
Bonvillars CVB	4.-
Pinot gris CVB	5.30

Rosés

Oeil-de-Perdrix CVB	4.80
Les Cicadelles, 13 Coteaux	4.80

Rouges

Pinot Noir, 13 Coteaux	4.80
Chatagny, Concise	4.80

Vins blancs

Pinot gris CVB	25.-	70 cl.
Chardonnay CVB	25.-	
Vieille vigne, Concise		34.-
Chasselas, 13 Coteaux		29.-

Vins rosés

Oeil-de-Perdrix CVB	23.-	50 cl.
Les Cicadelles, 13 Coteaux	23.-	

Vins rouges

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

Mousseux

Mauler brut, Môtiers	10 cl.	75 cl.
	7.-	45.-

Bières & Cidres

	25 cl.	50 cl.
Cardinal pression	4.-	6.50
Bière des 3 Dames	33 cl.	
Blanche, Blonde, Rousse	6.-	
Cidre sec, Be Fruits	7.50	