



Tout en douceur

Le café et ses gourmandises		16.–
Le chou glace chocolat et sa sauce chocolat		10.–
Crème brûlée chocolat		13.–
Coulant au chocolat et sorbet chocolat		15.–
Plateau de fromages de notre région affiné par la <i>Maison du Fromage Sterchi</i>		17.–
Sorbet neuchâtelois, valaisan ou colonel		15.–
Glace vanille, café, choco ou fraise (supplément chantilly 2.–)	la boule	3.50
Sorbet citron ●, abricot ● ou absinthe	la boule	3.50

Label Fait Maison

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un point rouge (●).





Les digestifs

	2 cl	4 cl
La Clandestine (absinthe) (53%)	6.30	
Röteli (22%)	5.-	
Pomme (37.5%)	5.-	
Gentiane du Pays (38%)	6.50	
Kirsch, Prune, Marc, Lie (38%-41%)	5.50	
Damassine (42%)	8.50	
Cognac (40%) VSOP	7.50	
Cognac (40%) XO	12.50	
Armagnac (42%)	9.50	
Framboise (37,5%)	6.40	
Coing (43%)	6.40	
Calvados (40%)	7.40	
Rhum brun ou blanc (40%)	6.50	
Prunelle de Bourgogne (35%)	6.70	
Cointreau (40%)	7.50	
Amaretto (28%)	6.50	
Baileys (17%)		8.50
Grappa (40%)	6.40	
Grappa di Barolo (40%)	8.50	
Williamine (43%), Bérudge (41%)	6.50	
Mirabelle (43%), Abricotine (38%)	6.50	
Vieux Marc (42%)	9.50	
J&B (40%)	6.50	9.50
Single malt (43%)	8.50	13.50
Jack Daniels (40%)	7.50	12.50
Drambuie (40%)	7.50	
Limoncello (32%)	6.-	
Fernet Branca (29%)	5.70	