



Tout en douceur

Assortiment gourmand	15.-
Parfait à l'absinthe	12.-
Tarte tatin nature sur sablé breton avec glace vanille ou avec crème double	11.- 13.-
Meringue d'automne	10.-
Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs affiné par la <i>Maison du Fromage Sterchi</i>	15.-
Sorbet neuchâtelois, valaisan ou colonel	14.-
Glace vanille ●, choco ●, café ● ou fraise ● (supplément chantilly 2.-)	la boule 4.-
Sorbet citron ●, abricot ● ou absinthe	la boule 4.-

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	