



vous présente sa carte des boissons

Boissons froides

Sirops *Morand (large choix d'arômes au bar)*

Avec eau plate

Avec eau pétillante

Eau pétillante

Eau plate *(gratuite avec d'autres consommations)*

25 cl 1 l

3.00 8.00

3.50 10.00

3.00 8.00

1.00 3.00

25 cl 50 cl

Maté *La Meute*

Thé froid maison

Jus de pommes *Duay fruits - VS*

Jus de raisin *Jungo et Fehlmann - NE*

Cola *Kinaï (bte 33 cl)*

Tonic *Kinaï (bte 25 cl)*

Ginger Beer *Sprell (bte 25 cl)*

Limonade *(33 cl)*

Citron, raisin, myrtille, framboise, oranges, pamplemousse (bte Fizzi)

Mandarine (verre Mortuacienne)

Bière sans alcool *(bte 33 cl)*

4.50 7.50

3.50 6.00

4.50 7.50

4.50 7.50

4.50

4.00

4.00

4.50

7.00

Boissons chaudes



Thé *Altterapy (en vrac)*

Vert

Jasmin

Menthe

Potion magique (pomme, hibiscus, coco)

Rooibos *(mangue, citron)*

Noir *(Blue earl grey)*

Tchai

Tasse / Théière

3.50 / 7.00

Café *La Semeuse*

Café, expresso

3.50

Cappuccino

4.00

Latte Macchiato

4.50

Caramel Macchiato

5.00

Chocolat chaud / froid

Classique

3.60

Aux épices

4.00

Cardamome, poivre noir, cannelle

Supplément avec lait végétal

+ 0.50

Bières artisanales (pression)

La Tonnebière (25 cl / 50 cl)

Murlock (Blonde)	4.00 / 7.00
Péritonite (White IPA)	6.00 / 10.00
La Tonitruante (IPA)	5.00 / 8.50
La Bastone (American Stout)	5.00 / 8.50

Bouteille 33 cl

La Détonation (Black IPA)	7.00
---------------------------	------

La BFM (25 cl / 50 cl)

Koalager (Blonde)	4.00 / 7.00
La Cuivrée	5.00 / 8.50

Panachée / Monaco (25 cl / 50 cl)	4.00 / 7.00
-----------------------------------	-------------

Toutes nos bières ne sont pas toujours disponibles, demandez à notre Barman !



Vins suisses

			10 cl	50 cl	75 cl
Blanc Chasselas					
<i>Le Charmeur</i>	<i>Jungo et Fehlmann</i>	2022	5.00		30.00
<i>Tatouillard</i>	<i>Atelier FA</i>	2022	7.00		42.00
<i>Féchy</i>	<i>Cave Molliex</i>	2021	5.00		30.00
Blanc autre					
<i>Viognier</i>	<i>Cave Molliex</i>	2021	7.50	30.00	
<i>Gewürztraminer</i>	<i>Cave Molliex</i>	2021	9.00	36.00	
<i>Chardonnay</i>	<i>Jungo et Fehlmann</i>	2021	7.00		42.00
<i>Pinot gris</i>	<i>Jungo et Fehlmann</i>	2022	7.00		42.00
Rosé					
<i>Noir de Rosé</i>	<i>Atelier FA</i>	2021			40.00
<i>Œil de Perdrix</i>	<i>Jungo et Fehlmann</i>	2022	7.00		42.00
<i>Œil de Perdrix</i>	<i>Vin de la Ville</i>	2021	7.00	28.00	42.00
Rouge					
<i>Fil rouge</i>	<i>Atelier FA</i>	2021			50.00
<i>Pinot noir</i>	<i>Jungo et Fehlmann</i>	2021	7.00		45.00
<i>Pinot noir barrique</i>	<i>Jungo et Fehlmann</i>	2020	8.00		55.00
<i>Pinot noir barrique</i>	<i>Vin de la Ville</i>	2021	8.00		55.00
<i>Gamaret Garanoir</i>	<i>Cave Molliex</i>	2021	7.50		49.00

Spécialités du moment

Vin non filtré		<u>10 cl</u>	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
<i>Cave des Lauriers - Jungo et Fehlmann</i>	2022	5.00	23.00	30.00
<i>Vin de la Ville</i>	2022	5.00	23.00	30.00
Hydromel (<i>Atelier FA / 1 dl</i>)		3.00		
Cidre de la BFM (<i>25cl / 50 cl</i>)		5.00 / 8.50		

Spiritueux (4 cl)

<i>Suze</i>	7.-
<i>Amaretto</i>	7.-
<i>Vodka</i>	5.-
<i>Tequila (sel / citron)</i>	5.-
<i>Rhum brun</i>	7.-

De chez Geinoz, La Brévine

<i>Whisky - La Chaleureuse</i>	12.-
<i>Absinthe - La Chaleureuse (Vol. 55 %)</i>	9.-

De Chez Morand, Valais

<i>Abricot sur fruit (compotée d'abricot avec liqueur d'abricot - Vol. 21.5 %)</i>	7.-
<i>Framboise sur fruit (compotée de framboise avec liqueur de framboise - Vol. 21.5 %)</i>	7.-
<i>Liqueur de Framboise (Vol. 28 %)</i>	5.-
<i>Liqueur de Cassis (Vol. 15 %)</i>	5.-
<i>Liqueur d'Absinthe (Vol. 28 %)</i>	5.-
<i>Liqueur de Menthe (Vol. 25 %)</i>	5.-
<i>Eau de vie de Coing (Vol. 40 %)</i>	7.-
<i>Eau de vie de Mirabelle (Vol. 43 %)</i>	7.-
<i>Eau de vie de Prune (Vol. 43 %)</i>	7.-
<i>Williamine (Vol. 40 %)</i>	7.-

De chez Gagygnole, Jura

<i>Gin - Fran-Gin (Vol. 46 %)</i>	8.-
<i>Suze - Souboziane (à base de gentiane) (Vol. 16 %)</i>	8.-
<i>Liqueur à base de bourgeon de sapin - Le Schnapsseral (Vol. 26 %)</i>	8.-

Blue Mojito



Spritz



Cocktails et Mocktails

Hugo



Mocktail aux fruits



La Mulette



Cocktails

Cocktail du mois 10.-

Cocktail “Je me laisse surprendre” 12.-

Rhum

Rhum chic choc (rhum brun épicé, purée de framboise, jus de canneberge, sirop d'érable) 12.-

Rhum Coca 8.-

Mojito (classique, framboise, cassis) 12.-

Blue Mojito (avec curaçao) 12.-

Suze

Suze Coca 8.-

Gin

Gin tonic (Tonic de chez Kinaï) 12.-

London Mule (Ginger beer, citron vert) 12.-

Gin tonic aromatisé (sirop poire, mandarine ou autre) 12.-

Vodka

Moscow Mule 12.-

Blue Lagoon 12.-

Tequila

Mulette (jus de citron vert, Ginger beer, sirop de cassis, purée de framboise)

Apérol

Spritz 10.-

Hugo 10.-

Liqueurs

Caipirinha abricot sur fruit 12.-

Spritz framboise sur fruit 12.-

Shot (selon liqueurs) 7.-

Mocktails 10.-