

# Carte des boissons

## *Sans alcool*

### **Boissons chaudes**

Café, espresso, ristretto La Semeuse « Il Piacere »		3.60
Café au lait, renversé		3.90
<b>Thés :</b> <i>English Breakfast, Earl Grey, Pure Sencha green tea</i>		3.80
<b>Infusions :</b> <i>Menthe, verveine, cynorhodon, camomille, tilleul, Berry Blush, Rooibos Golden Caramel</i>		3.80
Ovomaltine/Caotina chauds		3.90
Chocolat chaud à l'ancienne (maracaïbo 65%) et douceur du moment		6.00

### **Boissons froides « Bouteille »**

Jus d'orange « Michel »	2 dl	4.20
Nectar d'ananas « Michel »	2 dl	4.20
Nectars de fruits multivitamines « Michel »	2 dl	4.20
Jus de tomates « Michel »	2 dl	4.20
Henniez « bleue »	5 dl	4.50
Henniez « bleue »	1 lt	8.00
Henniez « verte »	5 dl	4.50
Henniez « verte »	1 lt	8.00
Coca-Cola	3.3 dl	3.80
Coca-Cola « zero »	3.3 dl	3.80
Limonade orange artisanale « La Mortuacienne »	3.3 dl	4.50
Limonade citron artisanale « La Mortuacienne »	3.3 dl	4.50
	1lt	9.00
Limonade pamplemousse artisanale « La Mortuacienne »	3.3 dl	4.50
	1lt	9.00
Rivella rouge	3.3 dl	3.80
Rivella bleu	3.3 dl	3.80
Schweppes tonic	2.5 dl	3.80
Bitter San-Pellegrino	1 dl	3.20
Bière sans alcool Eichhof	3.3 dl	4.30

### **Boissons froides « Ouvert »**

	<b>(2dl)</b>	<b>(3dl)</b>
Ovomaltine/Caotina froids	3.80	4.50
Henniez « bleue »	3.00	3.50
Henniez « verte »	3.00	3.50
Thé froid « maison » du Grand-Sommartel	3.00	3.50
Jus de pomme artisanal famille Jobin ou pressoir de Courrendlin	3.50	4.00

### **Spécialités de la maison**

Café « douceur » du Grand-Sommartel (Cafetière italienne sur planche, crème fouettée et douceurs du moment)		8.50
--	--	------



# Carte des boissons

## *Avec alcool*

### **Bières à la pression**

Bière blonde « La Comète »	2.5 dl	4.00	5 dl	7.50
Bière ambrée « La Comète »	2.5 dl	4.20	5 dl	8.00

### **Bitters/vermouths**

Suze	20% vol.	4cl	4.50
Cynar	16% vol.	4cl	4.50
Appenzeller	29% vol.	4cl	4.50
Campari	23% vol.	4cl	4.50
Martini blanc	15% vol.	4cl	4.50
Martini rouge	15% vol.	4cl	4.50

### **Anisés**

Ricard	45% vol.	2cl	5.00
Pontarlier-Anis (Ponsec)	45% vol.	2cl	5.00
Absinthe des Vallées, La Chaux-du-Milieu	53% vol.	2cl	5.50
Absinthe La Clandestine (la bleue), distillerie Artemisia	53% vol.	2cl	5.50
Absinthe Angélique (la verte), distillerie Artemisia	68% vol.	2cl	6.00

### **Eaux-de-vie**

Eau-de-vie de pommes de Pleujouse, famille Jobin	46% vol.	2cl	8.00
Eau-de-vie de coing de Pleujouse, famille Jobin	46% vol.	2cl	8.00
Kirsch de Pleujouse, famille Jobin	47% vol.	2cl	8.00
Eau-de-vie de prune de Pleujouse, famille Jobin	47% vol.	2cl	8.00
Eau-de-vie de damasson rouge de Pleujouse, famille Jobin	47% vol.	2cl	9.00
Williamine Morand, Martigny	43% vol.	2cl	8.00
Eau-de-vie d'abricots Morand, Martigny	40% vol.	2cl	8.00
Grappa Nardini Bianca	50% vol.	2cl	9.00
Gentiane de La Brévine, Famille Bühler	46% vol.	2cl	9.00
Gentiane du Cerneux-Péquignot, Famille Cuenot <i>(Distillée dans un alambic au feu-de-bois)</i>	46% vol.	2cl	9.00
Vieux marc de Pinot Noir, J.-Ch. Porret, Cortaillod	43% vol.	2cl	8.00
Cognac Rémy Martin, Fine Champagne VSOP	40% vol.	2cl	8.00
Cognac Rémy Martin, Fine Champagne XO Excellence	40% vol.	2cl	13.00
Whisky Caol Ila, Islay single malt, 12 ans	43% vol.	4cl	9.50
Whisky Deanston, Highland single malt, 10 ans	57% vol.	4cl	11.50
Whisky Loch Lomond Inchmurrin single malt, 12 ans	46% vol.	4cl	11.50

### **Liqueurs et vins de liqueur**

Baileys Irish Cream	17% vol.	2cl	7.00
Amaretto Disaronno Originale	28% vol.	2cl	7.00
Limoncello, Arancello, Mandarino fabrication artisanale <i>( Davide Di Francesco, «Cuore di Limone », Le Locle)</i>	29% vol.	2cl	7.00
Porto Taylor's tawny, 10 ans	20% vol.	4cl	8.00

### **Spécialités de la maison**

Café « goutte » du Grand-Sommartel	12.00
<i>(Cafetière italienne sur planche, crème fouettée et eau-de-vie de Pleujouse 47% vol. 2 cl)</i>	

