

# Carte des boissons

## *Sans alcool*

### **Boissons chaudes**

Café, espresso, ristretto La Semeuse « Bogota »		3.90
Café au lait, renversé, cappuccino		4.30
<b>Thés</b> : <i>English Breakfast, Earl Grey, Pure Sencha green tea</i>		3.90
<b>Infusions</b> : <i>Menthe, verveine, cynorhodon, camomille, tilleul, Berry Blush, Rooibos Golden Caramel</i>		3.90
Ovomaltine/Caotina chauds		4.30
Chocolat chaud à l'ancienne (maracaïbo 65%) et douceur du moment		7.00

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

Bitter San-Pellegrino	1 dl	4.00
Jus d'orange « Michel »	2 dl	4.80
Nectar d'ananas « Michel »	2 dl	4.80
Nectars de fruits multivitamines « Michel »	2 dl	4.80
Jus de tomates « Michel »	2 dl	4.80
Henniez « bleue »	5 dl	5.00
Henniez « bleue »	1 lt	9.00
Henniez « verte »	5 dl	5.00
Henniez « verte »	1 lt	9.00
Schweppes tonic	2.5 dl	4.90
Rivella rouge	3.3 dl	4.90
Rivella bleu	3.3 dl	4.90
Vivi Kola, cola suisse premium produit à Eglisau (ZH)	3.3 dl	4.90
Vivi Kola « zéro », cola suisse premium produit à Eglisau (ZH)	3.3 dl	4.90
Bière sans alcool Eichhof	3.3 dl	4.90
Limonades orange, mandarine ou grenade « La Mortuacienne »	3.3 dl	4.90
Limonade citron « La Mortuacienne »	3.3 dl	4.90
	1lt	9.50
Limonade pamplemousse « La Mortuacienne »	3.3 dl	4.90
	1lt	9.50

### **Boissons froides « Ouvert »**

	<b>(2dl)</b>	<b>(3dl)</b>
Henniez « bleue »	3.50	4.00
Henniez « verte »	3.50	4.00
Henniez « gommée »	4.00	4.50
Thé froid « maison » du Grand-Sommartel	4.00	4.50
Jus de pomme artisanal famille Jobin ou pressoir de Charmoille (JU)	4.00	4.50
Lait Grenadine	4.00	5.00

### **Spécialités de la maison**

Café « douceur » du Grand-Sommartel (Cafetière italienne sur planche, crème fouettée et douceurs du moment)		9.00
--	--	------



Tous nos prix s'entendent en Francs Suisses  
TVA 8,1% incluse

# Carte des boissons

## *Avec alcool*

### **Bières à la pression**

Bière blonde bio « La Comète » (5% vol.)	2.5 dl	4.50	5 dl	8.00
Bière ambrée bio « La Comète » (5% vol.)	2.5 dl	4.50	5 dl	8.00

### **Bitters/vermouths**

Suze	20% vol.	4cl	5.00
Cynar	16% vol.	4cl	5.00
Appenzeller	29% vol.	4cl	5.00
Campari	23% vol.	4cl	5.00
Martini blanc	15% vol.	4cl	5.00
Martini rouge	15% vol.	4cl	5.00

### **Anisés**

Ricard	45% vol.	2cl	5.50
Pontarlier-Anis (Ponsec)	45% vol.	2cl	5.50
Absinthe des Vallées, La Chaux-du-Milieu	53% vol.	2cl	6.00
Absinthe La Clandestine (la bleue), distillerie Artemisia	53% vol.	2cl	6.00
Absinthe Angélique (la verte), distillerie Artemisia	68% vol.	2cl	6.50

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

Williamine Morand, Martigny	43% vol.	2cl	9.00
Eau-de-vie d'abricots Morand, Martigny	40% vol.	2cl	9.00
Eau-de-vie de pommes de Pleujouse, famille Jobin	48% vol.	2cl	9.00
Eau-de-vie de coing de Pleujouse, famille Jobin	46% vol.	2cl	9.00
Kirsch de Pleujouse, famille Jobin	47% vol.	2cl	9.00
Eau-de-vie de prune de Pleujouse, famille Jobin	47% vol.	2cl	9.00
Eau-de-vie de damasson rouge de Pleujouse, famille Jobin	47% vol.	2cl	10.00
Grappa Nardini Bianca	50% vol.	2cl	10.00
Gentiane de La Brévine, Famille Bühler	46% vol.	2cl	10.00
Vieux marc de Pinot Noir, J.-Ch. Porret, Cortailod	44% vol.	2cl	10.00
Cognac Rémy Martin, Fine Champagne VSOP	40% vol.	2cl	10.00
Cognac Rémy Martin, Fine Champagne XO Excellence	40% vol.	2cl	13.00
Whisky Caol Ila, Islay single malt, 12 ans	43% vol.	4cl	10.00
Whisky Deanston, Highland single malt, 10 ans	57% vol.	4cl	12.00

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

Baileys Irish Cream	17% vol.	2cl	8.00
Amaretto Disaronno Originale	28% vol.	2cl	8.00
Limoncello, Arancello, Mandarino fabrication artisanale ( <i> Davide Di Francesco, «Cuore di Limone», Le Locle</i> )	24% vol.	2cl	8.00
Porto Taylor's tawny, 10 ans	20% vol.	4cl	8.00

### **Spécialités de la maison**

Café « goutte » du Grand-Sommartel			13.00
<i>(Cafetière italienne sur planche, crème fouettée et eau-de-vie de Pleujouse 47% vol. 2 cl</i>			

