

hôtel palafitte

NEUCHÂTEL SWITZERLAND

LE BAR

BOISSONS CHAUDES

CHF

Infusions

Camomille	8
<i>Feuilles de camomille.</i>	
Menthe poivrée	8
<i>Feuilles de menthe poivrée.</i>	
Verveine	8
<i>Feuilles de verveine citronnelle odorante.</i>	
Jardin des Monts	8
Fruits rouges de la forêt	8
<i>Mélange de pommes, fleurs d'hibiscus, fruits des bois aux saveurs de baies rouges</i>	
Pina Colada	8
<i>Mélange de morceaux des fruits, ananas, mangue et noix de coco.</i>	
Pêche Melba	8
<i>Mélange de morceaux de fruits, pêche, pomme, abricot et fleurs d'hibiscus.</i>	
Maté Yerba	8
<i>Plante de maté torréfié naure</i>	

Thés noirs

Ceylan	8
<i>Thé noir de Ceylan OP, à longues feuilles, aromatique et corsé.</i>	
Darjeeling	8
<i>Thé noir de la province de Darjeeling, en Inde. Subtil et floral, le champagne des thés.</i>	
English Breakfast	8
<i>Mélange de différentes provenances de thés noirs pour un petit-déjeuner bienfaisant.</i>	
Lapsang Souchong	8
<i>Thé noir fumé sur un lit de bois d'épicéa.</i>	
Earl Grey Royal	8
<i>Thé noir aromatisé à la bergamote de Sicile, un grand classique !</i>	
Du Soir (Déthéiné)	8

Thés verts

Jasmin (Chine)	8
<i>Thé vert au Jasmin supérieur Chun Hao, subtil et envoûtant.</i>	
Sencha Fukuju	8
<i>Thé vert Sencha aux notes végétales et riche en chlorophylle.</i>	

Thés blancs

Pai Mu Tan	8
<i>Thé blanc, subtil et délicat. Très rafraîchissant.</i>	

Thé rouge

Pu-Ehr	8
--------	---

Thé noir post-fermenté, appelé thé rouge. Notes de terre et saveurs particulières.

Cafés

Café, espresso, ristretto, décaféiné	5.50
Cappuccino, renversé, Latte macchiato	6
Café Viennois	6
Irish coffee	19
French coffee	22
Jamaican coffee	21

Chocolats chauds

Chocolat chaud (Ovomaltine/Caotina)	6
Chocolat viennois	7
Chocolat à l'ancienne	7

JUS DE FRUITS

Orange pressée (30cl)	8
Opaline (25cl)	9
<i>Pomme, pomme-ramboise ou abricot</i>	
Granini (30cl)	7
<i>Tomate, ananas, multivitamine ou pamplemousse</i>	

MINERALES

Henniez (50cl)	6
<i>Bleue ou verte</i>	
Evian (50cl)	6
San Pellegrino (50cl)	6
Perrier (33cl)	6
Coca-Cola, Zéro, Light (33cl)	7
Sprite (33cl)	7
Schweppes (20cl)	7
<i>Tonic water, bitter lemon ou ginger ale</i>	
Fever Tree Tonic (20cl)	9
<i>Natural Quinine, Mediterranean, Elderflower, Angostura</i>	
Gents Swiss Roots Tonic (20cl)	9
Fusetea (30cl)	7
<i>Citron ou Pêche</i>	
Rivella (33cl)	7
<i>Rouge ou bleu</i>	
Redbull(25cl)	7
Thé froid Maison (30cl)	8
Ramseier (33cl)	7

VERMOUTH & BITTERS (4 cl)

	Vol%	CHF
Martini bianco, rosso & dry	15	9
Noilly Prat	18	9
Cynar	16.5	9
Campari	23	9
Suze	20	9
Ramazzotti	30	9
Fernet Branca	45	9
Lillet Blanc	17	8
Carpano Antica Formula	16.5	12

ANISES (4 cl)

Pastis 51	45	14
Ricard	45	14
Absinthe Bovet	54	14
Absinthe Kübler	55	14
Absinthe Larusée « Bleue »	55	14
Absinthe Larusée « Verte »	65	16
Marie Brizard	25	14
Sambuca Molinari	40	14

BIERES

Pression

Heineken (33 cl)	5	7.5
Heineken (50 cl)	5	12

Bouteilles (33 cl)

Trois Dames, Ste-Croix <i>Blonde, blanche ou rousse</i>	5	10
Corona	4.5	11
Guinness	4.2	13
Clausthaler (sans alcool)	0.49	8

LIQUEURS (4 cl)

	Vol%	CHF
Amaretto Disarono	24	14
Bailey's	18	14
Bénédictine D.O.M.	40	14
Cointreau	40	14
Get 27	25	14
Drambuie	40	14
Grand Marnier « <i>Cordon Rouge</i> »	40	14
Kahlua	26.5	14
Galiano	30	9
Tia maria	20	9
Frangelico	20	9
Passoa	17	11
Malibu	18	11
Mandarine Napoléon	38	14
Chartreuse Verte	55	15
Limoncello	30	14
<i>Della Costa Amalfinatana IGP, Shaker</i>		
Liqueur de Fée, <i>Au Grenier Gourmand</i>	25	16

EAUX-DE-VIE (4 cl)

Abricot, Beyeler	41	12
Berudge, Beyeler	41	12
Kirsch	41	12
Mirabelles, Beyeler	41	12
Poire Williams	41	12
Vieille Prune, Beyeler	41	14
Marc, Beyeler	40	14
Vieux Marc, Caves de Chambleau	43	22

Laissez-vous séduire par les accords Gin & Tonic que nous vous suggérons – chaque Gin, chaque Tonic ayant sa particularité et son caractère.

Beefeater  40 18

Fever Tree Mediterranean

Rondelle de citron et baies de genièvre

A partir de la macération de genièvre et de 8 autres plantes comme la coriandre, la racine d'angélique, l'amande, les graines de d'Angélique, la racine de réglisse, la graine de lis et les zeste de citron et d'orange.

Beefeater 24  45 18

Fentimans, Northumberl tonic

Tranche de pamplemousse et rondelle de citron

Le Beefeater 24 est distillé et embouteillé à Londres. Le gin est fabriqué avec du thé Sencha du Japon et du thé vert de Chine, pamplemousse et autres 11 autres plantes. Le processus de macération dure 24 heures.

Tanqueray   47.3 19

Fever Tree Angostura tonic

Coriandre et réglisse


Le gin à 43,1 % contient des ingrédients tels que la coriandre, la racine d'angélique, la réglisse, la cannelle et les zeste d'orange et de citron.

Tanqueray n° Ten   47.3 20

Fever Tree tonic

Trilogie d'agrumes

Le nom Tanqueray n° Ten est dérivé du numéro de la distillerie, la seule qui n'a pas été détruite lors des raids aériens allemands.

Bombay Sapphire  40 19

Schweppes tonic

Réglisse et rondelle de citron

Ce gin est produit selon une recette originale de 1761 en vaporisant (pas de macération) dix herbes et épices différentes.

Brockmans  40 19

1724 tonic water

Myrtille et rondelle de pamplemousse

Aux côtés des ingrédients classiques, tels que la racine d'angélique, les zestes d'orange et les graines de coriandre, on trouve également des myrtilles et des mûres.

Tanqueray Flor de Sevilla   41.3 19

Fever Tree tonic

Rondelle d'orange et bâton de cannelle

Le dessin de la bouteille ainsi que le contenu sont basés sur les agrumes espagnols.

Citadelle No Mistake Old Tom gin   46 18

1724 tonic water

Bâtons de réglisse et rondelle de citron

Assemblage de Reserve Gin et d'un distillat de sucre Demerara vieilli en fût.

	Vol%	CHF
Hendrick's  Gents Swiss Roots <i>Tranche de concombre et baies de poivre noir</i> <i>En plus des ingrédients habituels, les pétales de roses et le concombre sont soigneusement distillés à la vapeur dans des alambiques Pot-Still et Carter-Head.</i>	41.4	19
Monkey 47  Fever Tree Tonic <i>Graines de poivre et rondelle de citron</i> <i>Aromatisé avec 47 plantes, entre autres les pousses d'épinette, les canneberges ou les écorces d'églantier. Le Monkey 47 mûrit pendant 3 mois dans des récipients en terre cuite.</i>	47	24
Mombasa strawberry Edition  Schweppes tonic <i>Framboises et rondelle de citron</i> <i>Triplement distillé, aromatisé avec des fraises et des autres ingrédients naturels.</i>	37.5	18
Bulldog  Fentimans, Northumberl <i>Graines de coriandre et rondelle de citron</i> <i>Dans le marché depuis 2006. Quadruple distillation. Aromatisé avec 12 plantes botaniques y compris des graines de pavot turc.</i>	40	19
Jinzu   Fever Tree tonic <i>Rondelle de pomme et rondelle de citron</i> <i>Fabriqué avec de l'alcool de grain neutre, aromatisé avec du saké et diverses plantes, telles que le genièvre, la coriandre, la fleur du cerisier et le fruit de yuzu.</i>	41.3	22
Gin de France Réserve Citadelle  Fever Tree tonic <i>Baies de genièvre et rondelle de citron</i> <i>Gin vieilli, pendant 6 mois dans des petits fûts de cognac en chêne français légèrement calcinés, selon le système « Solera ».</i>	45.2	21
Gin Rouge Madame Geneva  Fever Tree tonic <i>Baies de poivre, framboises et rondelle d'orange</i> <i>Fabriqué à partir de 46 plantes mélangées au vin rouge italien.</i>	41.9	22
The Botanist Islay Dry Gin 22  Fever Tree angostura <i>Menthe fraîche et citron vert</i> <i>Fabriqué sur l'île de d'Islay, par la distillerie Bruichladdish, avec 22 épices, sans aucun additif.</i>	46	20
KI NOH BI Cask Aged Kyoto Dry Gin  Gents Swiss Roots <i>Baies de poivre et rondelle de citron</i> <i>Produit au sud de Kyoto à partir d'alcool de riz, ou on macère 11 plantes japonaises tels que le genièvre, racine d'orris, bois hinoki, Yunu, poivre Sansho, citron, bambou, kinome, thé vert, shiso rouge et gingembre.</i>	45.7	29

COCKTAILS

CHF

Napoleon Coffee	19
<i>(Liqueur Mandarine Napoleon, café et baileys)</i>	
Piña Colada	19
<i>(Rhum Havana 3, crème de coco, jus d'ananas, sucre)</i>	
Aperol Spritz	15
<i>(Aperol, Prosecco, eau gazeuse)</i>	
Hugo	15
<i>(Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert)</i>	
Mojito	19
<i>(Rhum Havana 3, Lime, Cassonade et Soda) - « Give me a Drake !! » Ce fut ce fameux « Explorateur-Pirate (Drake) » qui, a commencé à siroter des feuilles de menthe avec du Tafia (rhum industriel).</i>	
Moscow Mule	19
<i>(Vodka Absolut, Ginger beer, jus de citron vert et Angostura) - L'histoire de ce cocktail est quelque peu originale, puisque né en 1941 aux Etats-Unis de l'alliance de deux marques en crise à l'époque (l'une de vodka et l'autre de ginger beer). Ils ont tout simplement eu l'idée de mélanger leurs deux produits en y ajoutant du jus de citron vert et de la glace, et de servir le tout dans un mug en cuivre.</i>	
Margarita	26
<i>(Tequila, Triple sec, Jus de citron vert et sirop de sucre) – Hommage a Margaret Sames.</i>	
Whisky Sour	26
<i>(Bourbon whiskey, jus de citron, sirop de sucre, angostura bitters et blanc d'oeuf) – ce cocktail est né em 1766, mais a conu son heure de gloire en 1955, lorsqu'il apparaît dans le film « Sept ans de réflexion », avec Marilyn Monroe.</i>	
Old Fashioned	19
<i>(Bourbon whiskey, sirop de sucre, bitter)</i>	
Negroni	
<i>(Vermouth Antica Formula, Campari, Soda) - Gaspere Campari a créé le cocktail « Milan-Turin » en 1861, est les américains ont ajouté le soda et changé le nom.</i>	
Le « coin Healthy »...	
Virgin Passion	14
<i>(Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert et sirop de fruit de la passion)</i>	
Not so cosmo	14
<i>(Jus d'orange, Jus de cramberry, jus de citron vert et jus de citron)</i>	
Le Grand Huit	14
<i>(Jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, jus de citron, sirop de grenadine)</i>	
Virgin Piña Colada	14
<i>(Crème de coco, jus d'ananas, sucre)</i>	

WHISKY (4 cl)	Vol%	CHF
SCOTCH		
Single Malt		
Lowland		
Glenkinchie 12	43	24
Ile Orcades		
Highland Park 18	43	30
Ile du Jura		
Diurach's Own 16	40	26
Highland		
Oban 14	43	21
Glenmorangie Lasanta	43	24
Glenmorangie Quinta Ruban	46	26
Dalmore 18	43	29
Speyside		
Cardhu 12	40	19
Aberlour 10	43	19
Aberlour A'Bunadh	59.6	28
Cragganmore	40	19
Glenfiddich 12	40	19
Glenlivet 12	40	19
Knockando 12	43	19
Sky		
Talisker 10	45.8	19
Islay		
Laphroaig 10	43	20
Lagavulin 16	43	26
Caol Ila 1999	43	28
Blended		
Chivas Reggal 12	40	19
Chivas Royal Salute 21	40	32
Johnny Walker Red Label	40	16
Johnny Walker Black Label	40	19
IRISH		
Bushmills Black Bush	40	16

	Vol%	CHF
SUISSE (4 cl)		
Johnnett Swiss Single Malt Distilled by Etter	43	28
USA		
Jack Daniel's	40	19
Jack Daniel's Single Barrel	45	20
Marker's Mark	40	19
JAPON		
Nikka from the Barrel	43	21
TAIWAN		
Kavalan King Car	46	26
VODKA (4 cl)		
Absolut (<i>Suède</i>)	40	14
Belvedere (<i>Pologne</i>)	40	15
Absolut Elyx (<i>Norvège</i>)	40	18
Beluga (<i>Russie</i>)	40	18
Grey Goose (<i>France</i>)	40	19
Swiss Vodka, Xcellent (<i>Suisse</i>)	40	15
TEQUILA & CACHACA (4 cl)		
José Cuervo Reposado	38	14
Cachaça, Leblon	40	15
Tequila Patron Anejo	40	24
RHUM (4 cl)		
Havana Club Anejo 3	40	14
Havana Selección del Maestro	45	24
Havana 7	40	17
Diplomatico Reserva Exclusiva	40	19
Zacapa 23	40	21
Plantation Pérou 2004	43.5	21
Caroni 17	55	40
Rhum Vieux Agricole XO	45	30
<i>Grande Réserve, Depaz</i>		
Rhum Zacapa XO	40	35
<i>Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial</i>		
CALVADOS (4 cl)		
Calvados Morin Père et Fils	40	18

GRAPPA (4 cl)	Vol%	CHF
Grappa di Ornellaia	42	14
Grappa di Tignanello	42	14
Grappa di Barolo « Marolo » Bagno Maria	50	12

BRANDY (4 cl)

FRANCE

Cognac

Hennessy Fine de Cognac	40	18
Rémy Martin VSOP	40	18
Martell Cordon Bleu	40	26
Hennessy X.O.	40	28
Rémy Martin X.O.	40	28
Hennessy Paradis Extra	40	95
Hennessy Richard	40	225

Armagnac

Bas Armagnac 30 Grands Assemblages Darroze	43	20
--	----	----

ESPAGNE

Bandy de Jerez Lepanto Solera Gran Reserva	36	19
--	----	----

ITALIE

Brandy di Poly	40	18
----------------	----	----

PEROU

Pisco Acholado	42	13
----------------	----	----

NOTRE SELECTION DE VINS AU VERRE

CHF

BLANCS (1 dl)

Chasselas « L'Invisible » <i>Dimitri Engel, NE</i>	2018	9
Chardonnay <i>Vaudijon, NE</i>	2018	14
Viognier <i>Yann Comby, VS</i>	2018	12
Pinot Gris <i>Cave des Lauriers, NE</i>	2019	9
Sancerre « La Chatellenie » <i>Joseph Mellot, FRA</i>	2017	13

ROSE (1 dl)

Œil-de-Perdrix <i>Grillette Domaine de Cressier, NE</i>	2018	9
Côtes de Provence <i>Château Sainte Marguerite, FRA</i>	2019	13

ROUGES (1 dl)

Pinot Noir <i>Domaine Angelrath, NE</i>	2017	10
Pinot Noir-Gamaret « Barrique » <i>Domaine Bouvet-Jabloir, Auvergnier, NE</i>	2018	14.50
St-Joseph <i>Domaine Christophe Pichon, FRA</i>	2017	14
Hebo <i>Azienda Petra, ITA</i>	2018	10
Baron de Brane <i>Château Brane-Cantenac, Margaux, FRA</i>	2009	22.50

EFFERVESCENTS

Laurent-Perrier Brut <i>Champagne, FRA</i>	S.A.	20
Laurent-Perrier Rosé <i>Champagne, FRA</i>	S.A.	25
Œil de Perdirix Brut <i>Grillette, NE</i>	S.A.	12

DOUX ET FORTIFIES (1 dl) CHF

Porto LBV <i>Dow's, POR</i>	2012	12
Porto blanc <i>Ramos Pinto, POR</i>	S.A.	9
Sherry "Fino" <i>Tio Pepe, ESP</i>	S.A.	9
Larmes douces de Chasselas <i>Domaine Angelrath, NE</i>	2011	15

CIGARES

CUBA

Bolivar

Belicosos Fino 18

Cohiba

Robusto 34

Siglo VI 46

Club 3

Hoyo de Monterrey

Epicure N°2 18

Montecristo

No.4 12

Edmundo 20

Romeo y Julieta

Cedros N°3 14

Partagas

Serie D4 22

Serie D6 14

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Grand Cru N°3, Davidoff 15

SNACKS

CHF

Gaspacho de melon de Cavaillon <i>Cavaillon melon gazpacho</i>	18
Tartare de bœuf du Pays traditionnel (160 gr) salade verte et frites <i>Beef tartar (160 gr.) green salad and french fries</i>	42
Salade César aux épices de cajun <i>Caesar salad with cajun spices</i>	
à la poularde grillée / <i>with grilled chicken</i>	28
aux gambas snackées / <i>with grilled gambas</i>	32
Bleuchâtel burger, frites épicées <i>Blue cheese burger, spicy french fries</i>	36
<i>Perches and chips, sauce tartare</i>	38
<i>Perch and chips, tartare sauce</i>	

A PARTAGER

Focaccia à l'huile d'olive et tapenade <i>Olive oil focaccia and tapenade</i>	26
Ardoise de charcuterie et fromage <i>Charcuterie and cheese selection</i>	32
Blinis de saumon fumé, crème acidulée aux herbes <i>Smoked salmon blinis, sour cream and dill</i>	24
Toasts de rilette de féra fumée <i>Smoked féra rillettes toasts</i>	27
Bruschetta de tomates et jambon de Vaumarcus <i>Tomatoes bruschetta and Vaumarcus ham</i>	29
Gyosa aux légumes <i>Vegetables gyosa</i>	21
Gambas croustillantes, sauce Palafitte <i>Crunchy gambas, Palafitte sauce</i>	32

Nous vous renseignons volontiers de manière détaillée sur la présence possible d'allergènes dans nos mets.

We would be happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in our dishes.

Nos viandes proviennent exclusivement de Suisse et France.

Tous nos prix en CHF, TVA incluse.

Our meat is exclusively from France and Switzerland.

All prices in CHF incl. VAT.

DESSERTS

CHF

Salade de fruits rouges

12

Red fruits salad

Café Gourmand

12

Tiramisu à la framboise

12

Raspberry tiramisu

Entremet au chocolat

12

Chocolate delight

Tarte citron meringuée

12

Lemon meringue tart

NOS COUPES DE GLACES ET SORBETS

Café, caramel, chocolat, pistache, vanille

par boule 5

Abricot, citron vert, framboise, mangue

Coffee, caramel, chocolate, pistachio, vanilla

Apricot, lime, raspberries, mango

Café liégeois

22

Liegeois coffee

Dame blanche

22

Meringue, vanille, sauce chocolat chaud, crème chantilly

Meringue, vanilla, hot chocolate sauce, whipped cream

Palafitte

22

Glace yaourt, melon, coulis melon et basilic

Yoghurt ice cream, melon, melon coulis and basil

Romanoff

22

Vanille, fraises fraîches, coulis de fraise, crème chantilly

Vanilla, fresh strawberries, strawberry coulis, whipped cream