

Cafés

Espresso, café	3.80
Double espresso	4.90
Espresso macchiato	4.20
Cappuccino	4.50
Renversé	4.50
Latte macchiato	4.90
Moka	5.50
Espresso + chocolat chaud	

«Boire du café empêche peut être de dormir, mais dormir empêche de boire du café.»

Philippe Geluck

Boissons chaudes

Le chocolat chaud (ou froid) de Marta	4.20
Le fameux chocolat chaud gourmand de Marta	4.60
Babyccino	1.50
Mousse de lait et poudre de cacao	

Thé noir earl grey	40 cl	3.80
Thé vert jasmin	40 cl	3.80
Tisane de saison	40 cl	3.80
Infusion de menthe	40 cl	3.80
Chai	40 cl	4.20
Avec ou sans lait		

« Si tu as froid, le thé te réchauffera. Si tu as chaud, le thé te détendra. Si tu es dépressif, ça te reconfortera. Si tu es excité, ça te calmera. »

William Erward Gladstone

Jus & Minérales

Goba Cola	33 cl	4.50
Goba Cola Zero	33 cl	4.50
Goba Citron	33 cl	4.50
Gent's Tonic water	20 cl	4.80
Limonade Opalin Pommes lime framboises	33 cl	5.-
Limonade Opalin Fleurs de sureau	33 cl	5.-
Thé froid maison	30 cl	3.70
Jus de pomme de la ferme	30 cl	4.50
Sirop du Sirupier de Berne	30 cl	3.70
Rhubarbe, Blüemli, Citronelle		
Sirop Barbe à Papa de Monique	20 cl	2.90
Jus Opaline Poires coings	25 cl	5.50
Jus Opaline Pommes framboises	25 cl	5.50
Jus Opaline Nectar d'abricots	25 cl	5.50
Eau plate	30 cl	3.-
	75 cl	6.-
Eau gazeuse	30 cl	3.-
	75 cl	6.-

Vins Blancs

Féchy 2017, La Côte AOC	10 cl	5.-
Domaine la Colombe, Chasselas	70 cl	34.-
Timorasso 2016, Colli tortonesi DOC	10 cl	6.50
La Vecchia Posta-bio	75 cl	48.-
La pie Colette 2016, Côtes de Duras AC	10 cl	7.-
Mouthes Le Bihan-bio	75 cl	49.-
Sauvignon blanc, Sémillion, Chenin		
Viognier 2017, La Côte AOC	10 cl	8.-
Henri Cruchon	75 cl	54.-

Vins Rouges

Barbera Umberta 2017	10 cl	5.50
Fabrizio Iuli, Viticoltori Monferrato	75 cl	35.-
Pinot Noir 2017, Vully AOC	10 cl	7.-
Petit Château, Simonet-bio	75 cl	46.-
Cuvée Aupilhac 2015, Languedoc AOP	10 cl	7.50
Domaine d'Aupilhac-bio	75 cl	49.-
Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault		
Merlot 2016, Ticino IGT	10 cl	8.-
Cantina Settemaggio	75 cl	53.-
La Petite Grange 2016, Valais AOC	75 cl	65.-
Marie-Thérèse Chappaz-bio		
Gallota, Gamaret, Pinot noir, Diolinoir		

Rosé

Côtes de Provence AOP 2017	10 cl	6. –
Fontainebleau-bio, Grenache, Cinsault, Syrah	75 cl	43. –

Mousseux

Prosecco Extra Dry, Treviso DOC	10 cl	8. –
Settolo, Fratelli Collavo-bio, Glerat	75 cl	52. –

Apex brut, Méthode traditionnelle	10 cl	12. –
Domaine La Colombe, Chardonnay, Pinot noir	75 cl	82. –

Cocktails*

Cocktail sans alcool		8. –
Cocktail avec alcool		10. –
Cocktail avec glace Paleta Loca		12. –

*Faits avec amour et selon les envies du barman

Alcools forts

Poire à Botzi (vol. 38,5°)	2 cl	8. –
----------------------------	------	------

Rocket Coffee (vol. 25°)	4 cl	7. –
--------------------------	------	------

Liqueur de Cascara (vol. 20°)	4 cl	7. –
-------------------------------	------	------

Gin Artisan (vol. 40°)	4 cl	11. –
+ Gent's tonic water		15. –

Whisky du Sântis (vol. 40°)	4 cl	12. –
-----------------------------	------	-------

Bières Pression

Zepp' (4,7%)	25 cl	4. –
Blonde, La Nébuleuse	50 cl	7.50

La Fraîcheur (5%)	25 cl	4.50
Blanche, Les Trois Dames	50 cl	8.50

L'Embuscade (6,7%)	25 cl	4.50
La Nébuleuse (IPA)	50 cl	8.50

Bières en Bouteilles

La Patriote (5%)	33 cl	5.50
Blonde, Freiburger Biermanufaktur		

Vanil Noir (6%)	33 cl	7. –
Noire, Boss Beer		

Bière de l'Evêque « La Caramélite » (6%)	33 cl	8. –
Ale ambrée		
Une partie des bénéfices est reversée à deux associations caritatives		

La BATS (6%)	33 cl	8.50
Ambrée, BFM		

« L'alcool ne résout pas les problèmes,
ceci dit l'eau et le lait non plus. »

Auteur inconnu

Gourmandises à toute heure

Lever de boccux	
Pot-au-feu	16.–
Boudin, cornettes et purée de pommes	16.–
Nouilles thaï sautées aux légumes	16.–
La soupe du jour	8.–
Stracciatella Crème de Burrata	10.–
Houmous maison	4.–

Sur les planches

Conseillé pour 2 à 4 personnes

Les trois coups Dégustation de fromages	15.–
Le premier acte Dégustation de viande	25.–
Le rappel La dégustation des gourmands	30.–
Le grand final La dégustation des gourmands et plus encore	35.–

L'entracte

Mini cuchaule	2.50
Yoghurt maison + confiture & granola de la casa	4.50 5.50
Barre de céréales maison	3.–
Glace Paleta Loca	4.–
Tranche de tresse du patron Seulement le samedi + confiture de Monique	2.– 3.–

« De toutes les passions, la seule vraiment respectable
me paraît être la gourmandise. »

Guy De Maupassant