

**hôtel palafitte**

NEUCHÂTEL SWITZERLAND

**LE BAR**

# BOISSONS CHAUDES

CHF

## Infusions

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

## Thés noirs

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

## Thés verts

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

## Thés blancs

- Pai Mu Tan 8  
*Thé blanc, subtil et délicat. Très rafraîchissant.*

## 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

<b>VERMOUTH &amp; BITTERS</b> (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)

Corona	4.5	11
Clausthaler (sans alcool)	0.49	8

## LIQUEURS (4 cl)

	Vol%	CHF
Amaretto Disaronno	24	14
Bailey's	18	14
Bénédictine D.O.M.	40	14
Cointreau	40	14
Get 27	25	14
Drambuie	40	14
Grand Marnier « Cordon Rouge »	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

*Della Costa Amalfinatana IGP, Shaker*

## 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 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.*

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 basé 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
<p>Hendrick's </p> <p><b>Gents Swiss Roots</b></p> <p><i>Tranche de concombre et baies de poivre noir</i></p> <p><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></p>	41.4	19
<p>Monkey 47 </p> <p><b>Fever Tree Tonic</b></p> <p><i>Graines de poivre et rondelle de citron</i></p> <p><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></p>	47	24
<p>Mombasa strawberry Edition </p> <p><b>Schweppes tonic</b></p> <p><i>Framboises et rondelle de citron</i></p> <p><i>Triplement distillé, aromatisé avec des fraises et des autres ingrédients naturels.</i></p>	37.5	18
<p>Bulldog </p> <p><b>Fentimans, Northumberl</b></p> <p><i>Graines de coriandre et rondelle de citron</i></p> <p><i>Dans le marché depuis 2006. Quadruple distillation. Aromatisé avec 12 plantes botaniques y compris des graines de pavot turc.</i></p>	40	19
<p>Jinzu  </p> <p><b>Fever Tree tonic</b></p> <p><i>Rondelle de pomme et rondelle de citron</i></p> <p><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></p>	41.3	22
<p>Gin de France Réserve Citadelle </p> <p><b>Fever Tree tonic</b></p> <p><i>Baies de genièvre et rondelle de citron</i></p> <p><i>Gin vieilli, pendant 6 mois dans des petits fûts de cognac en chêne français légèrement calcinés, selon le système « Solera ».</i></p>	45.2	21
<p>Gin Rouge Madame Geneva </p> <p><b>Fever Tree tonic</b></p> <p><i>Baies de poivre, framboises et rondelle d'orange</i></p> <p><i>Fabriqué à partir de 46 plantes mélangées au vin rouge italien.</i></p>	41.9	22
<p>The Botanist Islay Dry Gin 22 </p> <p><b>Fever Tree angostura</b></p> <p><i>Menthe fraîche et citron vert</i></p> <p><i>Fabriqué sur l'île de d'Islay, par la distillerie Bruichladdish, avec 22 épices, sans aucun additif.</i></p>	46	20
<p>KI NOH BI Cask Aged Kyoto Dry Gin </p> <p><b>Gents Swiss Roots</b></p> <p><i>Baies de poivre et rondelle de citron</i></p> <p><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></p>	45.7	29

## COCKTAILS

CHF

<b>Napoleon Coffee</b>	19
<i>(Liqueur Mandarine Napoleon, café et baileys)</i>	
<b>Piña Colada</b>	19
<i>(Rhum Havana 3, crème de coco, jus d'ananas, sucre )</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	15
<i>(Aperol, Prosecco, eau gazeuse)</i>	
<b>Hugo</b>	15
<i>(Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe, citron vert)</i>	
<b>Mojito</b>	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>	
<b>Moscow Mule</b>	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>	
<b>Margarita</b>	26
<i>(Tequila, Triple sec, Jus de citron vert et sirop de sucre) – Hommage a Margaret Sames.</i>	
<b>Whisky Sour</b>	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>	
<b>Old Fashioned</b>	19
<i>(Bourbon whiskey, sirop de sucre, bitter)</i>	
<b>Negroni</b>	
<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>	
<b>Le « coin Healthy »...</b>	
<b>Virgin Passion</b>	14
<i>(Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert et sirop de fruit de la passion)</i>	
<b>Not so cosmo</b>	14
<i>(Jus d'orange, Jus de cramberry, jus de citron vert et jus de citron)</i>	
<b>Le Grand Huit</b>	14
<i>(Jus d'orange, jus d'ananas, jus d'abricot, jus de citron, sirop de grenadine)</i>	
<b>Virgin Piña Colada</b>	14
<i>(Crème de coco, jus d'ananas, sucre )</i>	



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

	Vol%	CHF
<b>SUISSE (4 cl)</b>		
Johnnett Swiss Single Malt Distilled by Etter	43	28
<b>USA</b>		
Jack Daniel's	40	19
Jack Daniel's Single Barrel	45	20
Marker's Mark	40	19
<b>JAPON</b>		
Nikka from the Barrel	43	21
<b>TAIWAN</b>		
Kavalan King Car	46	26
<b>VODKA (4 cl)</b>		
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
<b>TEQUILA &amp; CACHACA (4 cl)</b>		
José Cuervo Reposado	38	14
Cachaça, Leblon	40	15
Tequila Patron Anejo	40	24
<b>RHUM (4 cl)</b>		
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>		
<b>CALVADOS (4 cl)</b>		
Calvados Morin Père et Fils	40	18

<b>GRAPPA</b> (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, Saint-Blaise</i>	2019	10
Chardonnay <i>Domaine de Montmollin, Auvernier</i>	2019	11.50
Pinot Gris <i>Cave des Lauriers, Neuchâtel</i>	2019	9
Viognier <i>Yann Comby, Chamoson</i>	2018	12
Sancerre « La Chatellenie » <i>Joseph Mellot, Sancerre</i>	2018	13
Larmes douce de Chasselas <i>Domaine Angelrath, Le Landeron</i>	2018	15

### ROSES (1 dl)

Oeil de Perdrix <i>Domaine de Chambleau, Colombier</i>	2019	9
Côtes de Provence <i>Château Sainte Marguerite</i>	2019	14

### ROUGES (1 dl)

Pinot Noir <i>Domaine Angelrath, Le Landeron</i>	2018	10
Libertin <i>Vins Keller, Vaumarcus</i>	2018	11
Petite sirène de Giscours <i>Château Giscours, Margaux</i>	2015	14
Saint-Joseph <i>Domaine C. Pichon</i>	2018	14

### EFFERVESCENTS

Laurent-Perrier « Brut » <i>Champagne, FRA</i>	S.A.	24
Laurent-Perrier « Brut » Rosé <i>Champagne, FRA</i>	S.A.	29
Grisoni « Brut » <i>Grillette, NE</i>	S.A.	17

## **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>	2016	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

Tartare de bœuf du Pays taillé au couteau (160 gr), salade verte et frites <i>Beef tartar (160 gr.) green salad and french fries</i>	38
Salade César poulet aux épices de cajun <i>Caesar salad with grilled chicken and cajun spices</i>	36
Bleuchâtel burger, frites <i>Blue cheese burger, french fries</i>	36
<i>Perches and chips, sauce tartare</i> <i>Perch and chips, tartare sauce</i>	38

## A PARTAGER

Ardoise de charcuteries et fromages d'ici et d'ailleurs <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
Gyosa aux légumes <i>Vegetables gyosa</i>	21
Gambas croustillantes, sauce Palafitte <i>Crunchy gambas, Palafitte sauce</i>	21
Foie gras des Landes, chutney de saison <i>Duck foie gras from south of France, seasonal chutney</i>	32

## DESSERTS

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	16
--	----

## SUGGESTIONS DU MIDI

*Servies de 12h à 14h uniquement*

Velouté d'asperge verte à la crème du Pays d'En Haut <i>Green asparagus velouté with local cream</i>	17
Salade printanière à la féra fumée et fruit de la passion <i>Seasonal salad with smoked féra and passion fruit</i>	28
Risotto de gambas à l'ail des ours <i>Prawns risotto with wild garlic</i>	34
Suprême de poularde snacké, légumes de saison au jus de volaille <i>Snacked chicken supreme, seasonal vegetables with poultry juice</i>	38