

Le Jura

Café / Thé, matin (jusqu'à 11 heures)	3.20
Café, espresso, ristretto	3.60
Double express	5.80
Thé noir et infusions	3.50
Chocolat chaud et froid	3.80
Ovomaltine chaud et froid	3.80
Cappuccino	3.90
Renversé	3.80
Verre de lait (2 dl)	2.60
Thé rhum	7.10
Café du Jura	7.10

Jus et nectar de fruits	2dl	3dl	5dl
Pêche	4.40		
Tomate	4.40		
Ananas	4.40		
Cocktail de fruits	4.40		
Orange	3.30	4.30	
Jus de pomme et poire	3.40	4.50	5.70

Minérales	2dl	3dl	5dl	litre
Eau gazeuse	3.20	3.80	5.40	8.60
Arkina bleu	(3,5 dl)	3.80	5.40	8.60
Thé froid pression	3.30	3.80	5.60	
Sprite pression	3.40	3.90	5.70	
Coca Cola (33 cl)		4.20		
Rivella rouge et bleu (33 cl)		4.20		
Coca zero (33 cl)		4.20		
Fanta (33 cl)		4.20		
Schweppes tonic (20 cl)	4.—			
Schweppes bitter lemon	4.—			
San bitter (10 cl)	4.—			
Sirop adulte	2.60			enfants gratuit

Bières	2 dl	3 dl	5 dl
Feldschlösschen pression	3.40	3.80	5.90
Bière de saison	3.90	4.30	6.40
Bière blanche	4.20	4.80	7.—
Bière sans alcool	(3,3 dl)	3.80	

BFM (Bière des Franches-Montagnes)	Bout. 3,3 dl
La Meule, blonde, non filtrée (6°)	8.90
La Salamandre, blanche, non filtrée (5,5°)	8.90
La Torpille, brune, non filtrée (7,5°)	8.90
La Mandragore, noire, non filtrée (8°)	8.90

Long Drinks	
Campari orange (4 cl 20-25%)	7.—
Suze coca (4 cl 20-25%)	7.—
Gin Tonic (4 cl 42%)	11.—
Vodka orange (4 cl 42%)	11.—
Whiskey coca (4 cl 40%)	11.—

Le Jura

Apéritifs

Aperol Spritz	8.50
Fée Verte (absinthe) (2 cl – 52%)	5.70
Blanc cassis (1 dl)	4.60
Kir du Jura (1 dl)	4.60
Pastis, Ricard (2 cl – 45%)	4.20
Martini, blanc, rouge (4 cl - 20%-25%)	5.50
Suze, Campari (4 cl – 20%-25%)	5.50
Cynar (4 cl – 16%)	5.50
Appenzeller (4 cl – 29°)	5.40
Porto rouge ou blanc (4 cl – 20°)	5.—

Vins blancs

	1 dl	75 cl
Entre-deux-Mers, Château Les Arromans	6.—	39.—
Blanc, Domaine de Montmollin, Auvernier	3.30	
Boudry, Riesling & Sylvaner	5.—	34.—
Neuchâtel, Chardonnay	6.30	43.—
Boudry, Pinot Gris	6.30	43.—
Neuchâtel, Cru de la Ville	4.60	31.—
Saint-Blaise, Domaine Saint Sébaste *	4.80	33.—
Auvernier, Château d'Auvernier	5.—	34.—
Neuchâtel, Perdrix Blanche	6.30	43.—
Cortailod, J.-Ch. Porret, Chasselas	(pot 5 dl) 22.—	
Valais, Petite Arvine AOC *	7.50	
	(pot 5 dl) 35.—	

Vins rosés

Vin Rosé Romand	3.40
Saint-Blaise, Domaine Saint-Sébastien *	43.—
Auvernier, Château d'Auvernier	42.—
Domaine de Montmollin, CEil-de-Perdrix	5.80
	(pot 5 dl) 28.—
Cortailod, J.-Ch. Porret, CEil-de-Perdrix	(pot 5 dl) 30.—
Bordeaux Rosé, Château Les Arromans	6.— 39.—

Vins rouges

	1 dl	75 cl
Pinot Noir	4.20	
Goron, Valais	3.40	
Côtes-du-Rhône	3.20	
Brouilly	4.50	
Côtes du Roussillon Villages,		
Domaine des Schistes	4.—	
Neuchâtel, Caves de la Ville	44.—	
Saint-Blaise, Domaine Saint-Sébastien *	6.70	46.—
Auvernier, Château d'Auvernier	6.70	46.—
Domaine de Montmollin, Auvernier, 18 mois		62.—
Neuchâtel, Olivier Lavanchy, Désir noir	7.30	52.—
Saint-Chinian, Languedoc *	6.20	41.—
Les Garrigues bio, Coteaux de Languedoc *		44.—
Malbec Solendes « Coleccion Roble » Argentine *		45.—
Domaine de Chambleau, Métissage barrique		57.—
Domaine de Montmollin, 18 mois	(pot 5 dl) 44.—	
Cortailod, J.-Ch. Porret, Pinot Noir	(pot 5 dl) 31.—	
Neuchâtel, Caves de la Ville, Pinot Noir	(pot 5 dl) 30.—	

Mousseux

« Villa Jolanda » Prosecco	6.—	39.—
Bouvier Frères Blanc Brut	8.50	56.—

* Bio