

Les Apéritifs aux Cernets



Le Blanc Cassis				10cl	7.00
La Coupe de Mauler Brut	12.5%	Bte 75cl	55.--	10cl	8.50
Absinthes diverses du Val-de-Travers	54%			2cl	6.00

Aperol Spritz 11%	Aperol, Mauler Brut, Limonade, Orange				12.50
Hugo 12.5%	Sirop de Sureau, Mauler Brut, Limonade, Menthe fraîche, Citron				12.50

Bières Pression	Boxer Pression	2dl 3.70	3dl 4.70	5dl	6.90
Bière Blanche	Erdinger Weiss		Bte 33 cl		6.60
Bière Sans Alcool			Bte 33 cl		5.50
Bière	Ambrée		Bte 33c cl		6.50

L'ENCAS	<u>Petite Planchette Mixte d'Accompagnement</u>				12.50
----------------	--	--	--	--	--------------

Sans Alcool

Crodino					5.50
San Bitter Rouge					5.30
Schweppes Tonic					5.50
Jus et Nectars de :	Tomates, Orange				5.50
Bière Sans Alcool					5.50

NOS VINS SERVIS AU VERRE

Vins Blancs :

1DI

Chasselas AOC	<i>Chasselas</i>	de Neuchâtel	5.20
Fifty-fifty	<i>Assemblage</i>	Cave des Coteaux	6.10
Pinot Gris Suisse	<i>Pinot Gris</i>	Dizerens Lutry	6.20
Chardonnay Suisse	Chardonnay	Dizerens Lutry	6.20

Vin Rosé :

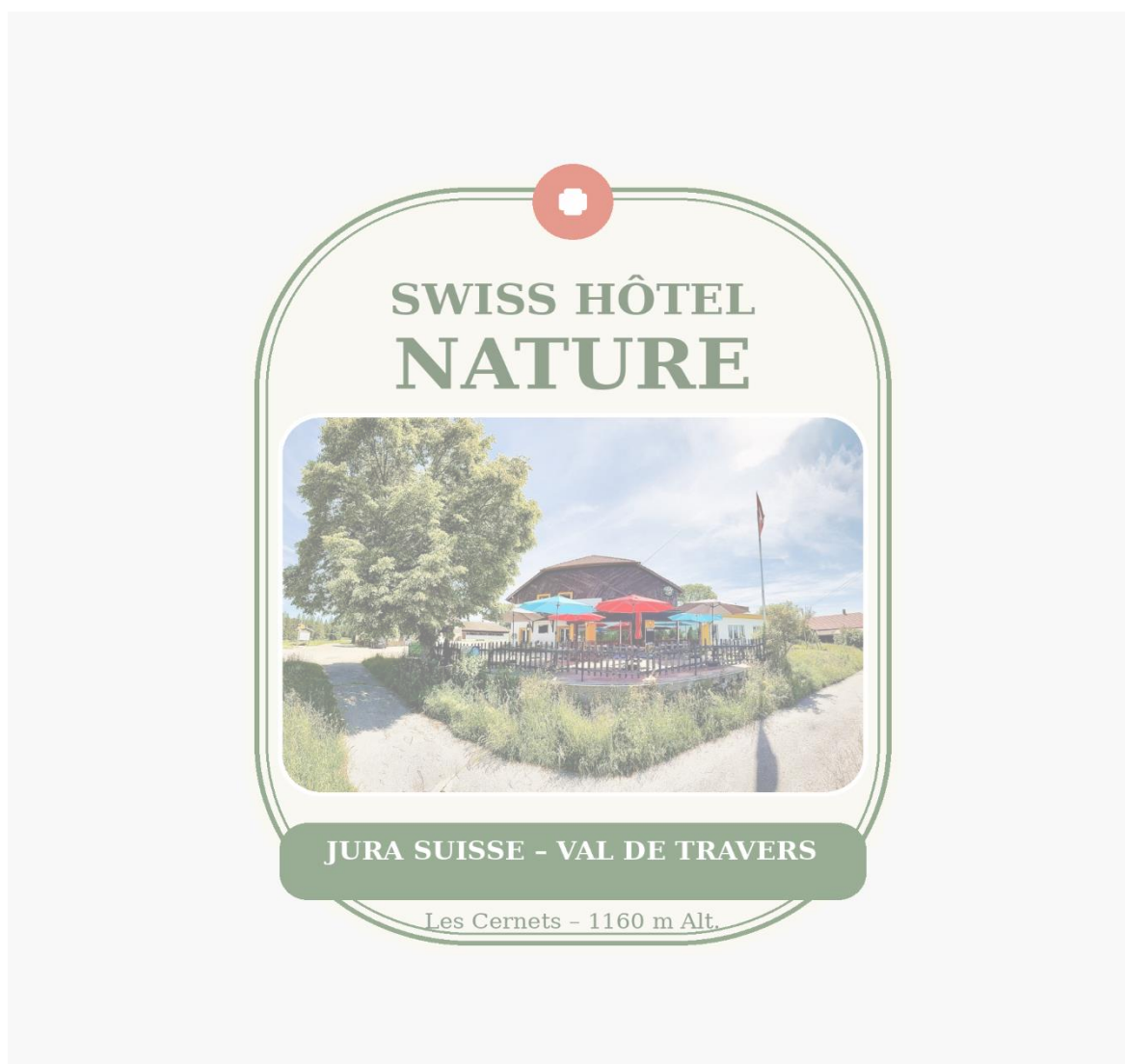
Œil de Perdrix AOC	<i>Rosé de Pinot Noir</i>	de Neuchâtel	6.00
--------------------	---------------------------	---------------------	------

Vins Rouges :

Pinot Noir		de Neuchâtel	6.00
------------	--	---------------------	------

Cuvée Pauline	<i>Dom des 4 Menhirs</i>	Claude Humbert VD	6.20
Assemblage Gamret-Garanoir			

Découvrez-nous en scannant ce Qr-code sécurisé



SWISS WINE

Nous vous remercions d'avance de l'intérêt porté à ce Qr-code

Hôtel Restaurant les Cernets

032 866 12 65 / info@hotel-lescernets.ch

Famille Baetscher-Bettosini