

# *Menu chinois*

## *Chinese menu*

中式  
餐厅  
菜单



江南



JIANG  
NAN

## Provenance de nos viandes et produits de la mer

*Poulet: Suisse / \*Brésil*

*Bœuf: Suisse*

*Porc : Suisse*

*Poisson: Vietnam*

*Crevette: Vietnam*

*Canard: Allemagne / Hollande*

*Saumon: Ecosse (Label Rouge)*



*(peut avoir été produite avec des antibiotique et /ou autres stimulateurs de performances antimicrobiens). Certaines provenances peuvent varier en fonction des arrivages. Nous vous les communiquons volontiers sur demande.*

***Allergènes:** Pour toute question liée à une intolérance ou une allergie alimentaire, veuillez-vous annoncer. Nous pouvons vous renseigner et vous proposer une alternative.*



N001 石锅拌饭 Bibimbap **Fr.28.00**  
*Spécialité coréenne (Viande aux choix)*



N002 拉面 Ramen **Fr.23.00**  
*Soup de nouilles au porc ou Bœuf ou Tofu*



N003 鰻鱼饭 Riz à l'anguille **Fr.38.00**  
*Anguille grillée sur le riz*



## Les entrées/Strarters

|          |                                                                                                 |                 |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 101. 炸拼盘 | Grand assortiment Hors d'œuvrecroustillant(4pcs)<br><i>Fried large assortment</i>               | <b>Fr.11.00</b> |
| 102. 蒸拼盘 | Grand assortiment Hors d'œuvre à la vapeur(4pcs)<br><i>Steamed large assortment</i>             | <b>Fr.11.00</b> |
| 103. 春 卷 | Rouleaux de printemps au légumes (5pcs)<br><i>Vegetable spring rolls</i>                        | <b>Fr.9.00</b>  |
| 104. 越南卷 | Rouleaux de printemps Vietnamien (3pcs)<br><i>Pork and vegetables spring rolls</i>              | <b>Fr.10.00</b> |
| 105. 炸云吞 | Raviolis (Won-Ton) frits (4pcs)<br><i>Deepfried dumplings (Won-Ton)</i>                         | <b>Fr.8.00</b>  |
| 106. 蒸虾饺 | Raviolis aux crevettes à la vapeur(4pcs)<br><i>Steamed shrimps dumplings</i>                    | <b>Fr.11.00</b> |
| 107. 炸 虾 | Crevettes panées(5pcs)<br><i>Deep fried shrimps</i>                                             | <b>Fr.12.00</b> |
| 108. 鸡 串 | Brochettes de poulet(Saté)(3pcs,sauce cacahuètes)<br><i>Satay chicken skewers,peanuts sauce</i> | <b>Fr.11.00</b> |
| 109. 素 饺 | Raviolis aux légumes (5pcs)<br><i>Deep fried shrimps</i>                                        | <b>Fr.9.00</b>  |
| 110. 炸鸡饺 | Boulettes de poulet frites(5pcs)<br><i>Fried chicken dumplings</i>                              | <b>Fr.10.00</b> |
| 111. 蒸 饺 | Raviolis vapeur au porc (4pcs)<br><i>Steamed pork dumplings (viande aux choix)</i>              | <b>Fr.11.50</b> |
| 112. 煎 饺 | Raviolis grillés (4pcs)<br><i>Grilled dumplings (viande aux choix)</i>                          | <b>Fr.11.50</b> |
| 113. 毛 豆 | Edamamé<br><i>green soybeans</i>                                                                | <b>Fr.7.00</b>  |



## Salades

- |            |                                                                      |                 |
|------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 151. 海带沙拉  | Salade Wakamé (algue) avec une sauce maison<br><i>Seaweed Salad</i>  | <b>Fr.8.00</b>  |
| 152. 中国沙拉  | Salade Chinoise<br><i>Chinese salad</i>                              | <b>Fr.8.50</b>  |
| 153. 鸡肉沙拉  | Salade de poulet<br><i>Chicken salad</i>                             | <b>Fr.9.50</b>  |
| 154. 虾沙拉   | Salade de crevettes<br><i>Shrimps salad</i>                          | <b>Fr.10.50</b> |
| 155. 三文鱼沙拉 | Salade saumon et avocat avec une sauce maison<br><i>salmon salad</i> | <b>Fr.12.50</b> |
| 156. 鱿鱼沙拉  | Salade de calamars et légume<br><i>Squid Salad</i>                   | <b>Fr.12.50</b> |
| 157. 蟹肉沙拉  | Salade aux crabes avec une sauce maison<br><i>Crab stick salad</i>   | <b>Fr.12.50</b> |

## Cuisine “Thai”

- |            |                                                                           |                 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 158. 泰式牛沙拉 | Salade de bœuf façon Thai 🌶️<br><i>Beef salad Thai style</i>              | <b>Fr.15.00</b> |
| 159. 木瓜沙拉  | Salade papaye façon Thai 🌶️<br><i>Shrimps and papaya salad Thai style</i> | <b>Fr.16.00</b> |



## Potages/Soups

- |            |                                                                              |         |
|------------|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 201. 味增汤   | Soupe miso<br><i>The Miso Soup</i>                                           | Fr.6.00 |
| 202. 酸辣汤   | Potage aigre piquant<br><i>Hot sour soup</i>                                 | Fr.8.00 |
| 203. 云吞汤   | Potage aux raviolis (won-ton)<br><i>Won-ton soup</i>                         | Fr.8.00 |
| 204. 玉米鸡汤  | Potage maïs et poulet<br><i>Chicken and sweetcorn soup</i>                   | Fr.8.00 |
| 205. 蟹肉芦笋汤 | Potage bâtonnet de crabe et asperges<br><i>Crab stick and asparagus soup</i> | Fr.8.00 |

## Cuisine "Thai "

- |            |                                                                                   |          |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 206. 冬阴虾汤  | Soupe Thaï aux crevettes<br><i>Spicy shrimps and lemongrass Thai soup</i>         | Fr.10.00 |
| 207. 冬阴椰奶汤 | Soupe Thaï au poulet et lait de coco<br><i>Chicken and coconut milk Thai soup</i> | Fr.10.00 |



## Poulet/chicken

- |           |                                                                                   |          |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 301. 照烧鸡  | Poulet Teriyaki<br><i>Teriyaki chicken</i>                                        | Fr.27.00 |
| 302. 咕嚕鸡  | Poulet à la sauce aigre doux<br><i>Sweet and sour chicken</i>                     | Fr.20.00 |
| 303. 洋葱鸡肉 | Poulet sauté aux oignons<br><i>Fried chicken with onions</i>                      | Fr.20.00 |
| 304. 杂菜鸡  | Poulet sauté aux légumes mélangés<br><i>Chicken with miscellaneous vegetables</i> | Fr.20.00 |

|          |                                                                                           |                 |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 305. 柠檬鸡 | Poulet au citron<br><i>Fried chicken with lemon sauce</i>                                 | <b>Fr.20.00</b> |
| 306. 干煸鸡 | Poulet croustillant<br><i>Crispy roast chicken</i>                                        | <b>Fr.20.00</b> |
| 307. 四川鸡 | Poulet Sichuan 🌶️<br><i>Fried chicken with hot sauce, Sichuan style</i>                   | <b>Fr.20.00</b> |
| 308. 腰果鸡 | Poulet sauté aux noix de cajou<br><i>Fried chicken with cashew nuts</i>                   | <b>Fr.20.00</b> |
| 309. 鸡+饼 | Poulet pané avec crêpes sauce hoisin<br><i>Breaded chicken with hoisin sauce pancakes</i> | <b>Fr.23.00</b> |

## Cuisine "Thai "

|            |                                                                                                                   |                 |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 310. 红咖喱鸡  | Poulet sauté au curry rouge façon Thaï 🌶️<br><i>Chicken with red curry sauce, Thai style</i>                      | <b>Fr.22.00</b> |
| 311. 绿咖喱鸡  | Poulet sauté au curry vert façon Thaï 🌶️🌶️<br><i>Chicken with green curry sauce, Thai style</i>                   | <b>Fr.22.00</b> |
| 312. 黄咖喱鸡  | Poulet sauté au curry jaune façon Thaï<br><i>Chicken with yellow curry sauce, Thai style</i>                      | <b>Fr.22.00</b> |
| 313. 巴士利鸡  | Poulet au basilic façon Thaï<br><i>Fried chicken with basil, Thai style</i>                                       | <b>Fr.22.00</b> |
| 314. 胡椒蒜蓉鸡 | Poulet à l'ail et poivre blanc façon Thaï<br><i>Fried chicken with white pepper and minced garlic, Thai style</i> | <b>Fr.22.00</b> |



## Bœuf/beef

- |           |                                                                                                       |          |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 321. 铁板牛肉 | Bœuf sur ardoise<br><i>Beef on fever iron plate</i>                                                   | Fr.24.00 |
| 322. 洋葱牛肉 | Bœuf sauté aux oignons<br><i>Fried Beef with onions</i>                                               | Fr.24.00 |
| 323. 双冬牛肉 | Bœuf sauté aux champignons et pousses de bambou<br><i>Fried beef with mushrooms and bamboo shoots</i> | Fr.24.00 |
| 324. 沙爹牛肉 | Bœuf à la sauce satay<br><i>Fried beef with satay sauce</i>                                           | Fr.24.00 |
| 325. 干煸牛肉 | Bœuf croustillant<br><i>Crispy roast beef</i>                                                         | Fr.24.00 |
| 326. 四川牛肉 | Bœuf Sichuan 🌶️<br><i>Fried beef with hot sauce, Sichuan style</i>                                    | Fr.24.00 |

## Cuisine "Thai"

- |             |                                                                                                              |          |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 327. 红咖喱牛   | Bœuf sauté au curry rouge façon Thaï 🌶️<br><i>Beef with red curry sauce, Thai style</i>                      | Fr.26.00 |
| 328. 绿咖喱牛   | Bœuf sauté au curry vert façon Thaï 🌶️🌶️<br><i>Beef with green curry sauce, Thai style</i>                   | Fr.26.00 |
| 329. 黄咖喱牛   | Bœuf sauté au curry jaune façon Thaï<br><i>Beef with yellow curry sauce, Thai style</i>                      | Fr.26.00 |
| 330. 胡椒蒜蓉牛肉 | Bœuf à l'ail et poivre blanc façon Thaï<br><i>Fried beef with white pepper and minced garlic, Thai style</i> | Fr.26.00 |



## Canard /duck

- |           |                                                                                                                                                                                                                                                              |          |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 341. 铁板鸭肉 | Canard sur ardoise<br><i>Duck on fever iron plate</i>                                                                                                                                                                                                        | Fr.26.00 |
| 342. 烧 鸭  | Canard rôti désossé<br><i>Boneless roaster duck</i>                                                                                                                                                                                                          | Fr.26.00 |
| 343. 橙 鸭  | Canard laquée parfumé à l'orange<br><i>Orange scented roast duck</i>                                                                                                                                                                                         | Fr.26.00 |
| 344. 干煸鸭肉 | Canard croustillant à la sauce pékinoise<br><i>Crispy roast Duck</i>                                                                                                                                                                                         | Fr.26.00 |
| 345. 四川鸭  | Canard Sichuan 🌶️<br><i>Fried Duck with hot sauce, Sichuan style</i>                                                                                                                                                                                         | Fr.26.00 |
| 346. 鸭+饼  | Canard laqué avec crêpes<br><i>1. Le Canard 2. Les Crêpes 3. Les Accompagnements.</i><br>Pour les accompagnements :<br>· Sauce Hoisin (indispensable)<br>· Concombres, coupés en bâtonnets<br>· Oignons nouveaux (cébettes), partie verte coupée en lanières | Fr.33.00 |

## Cuisine “Thai ”

- |           |                                                                                              |          |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 347. 红咖喱鸭 | Canard sauté au curry rouge façon Thai 🌶️<br><i>Duck with red curry sauce, Thai style</i>    | Fr.28.00 |
| 348. 绿咖喱鸭 | Canard sauté au curry vert façon Thai 🌶️🌶️<br><i>Duck with green curry sauce, Thai style</i> | Fr.28.00 |
| 349. 黄咖喱鸭 | Canard sauté au curry jaune façon Thai<br><i>Duck with yellow curry sauce, Thai style</i>    | Fr.28.00 |
| 350. 巴士利鸭 | Canard laquée au basilic façon Thai<br><i>Fried Duck with basil, thai style</i>              | Fr.28.00 |



## Crevettes/shrimps

- |          |                                                                             |          |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------|----------|
| 361. 糖醋虾 | Crevettes aigres douces<br><i>Sweet and Sour Shrimp</i>                     | Fr.26.00 |
| 362. 铁板虾 | Crevette sur ardoise<br><i>Beef on fever iron plate</i>                     | Fr.26.00 |
| 363. 咕嚕虾 | Crevettes à la sauce aigre doux<br><i>Sweet and sour shrimps</i>            | Fr.26.00 |
| 364. 椒盐虾 | Crevettes sauté aux sel et poivre<br><i>Fried shrimps with spicy salt</i>   | Fr.26.00 |
| 365. 四川虾 | Crevettes Sichuan 🌶️<br><i>Fried shimps with hot sauce sichuan-style</i>    | Fr.26.00 |
| 366. 腰果虾 | Crevettes sauté aux noix de cajoux<br><i>Fried shrimps with cashew nuts</i> | Fr.26.00 |
| 367. 蒜蓉虾 | Crevettes à la vapeur à l'ail<br><i>Garlic Shrimp</i>                       | Fr.26.00 |

## Cuisine "Thai "

- |            |                                                                                                              |          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 368. 红咖喱虾  | Crevettes sauté au curry rouge façon Thai 🌶️<br><i>Shimps with red curry sauce Thai style</i>                | Fr.28.00 |
| 369. 绿咖喱虾  | Crevettes sauté au curry vert façon Thai 🌶️🌶️<br><i>Shimps with green curry sauce Thai style</i>             | Fr.28.00 |
| 370. 黄咖喱虾  | Crevettes sauté au curry jaune façon Thai<br><i>Shimps with yellow curry sauce Thai style</i>                | Fr.28.00 |
| 371. 金不换虾  | Crevettes sauté au basilic façon Thai<br><i>Fried shimps with basil Thai style</i>                           | Fr.28.00 |
| 372. 白椒蒜蓉虾 | Crevettes sauté à l'ail et poivre façon Thai<br><i>Fried shimps with pepper and minced garlic Thai style</i> | Fr.28.00 |



## Porc/Pork

- |           |                                                                                                                                                   |          |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 381. 叉烧猪  | Porc au barbecue<br><i>Sweet and sour pork</i>                                                                                                    | Fr.21.00 |
| 382. 咕嚕猪  | Porc à la sauce aigre doux<br><i>Sweet and sour pork</i>                                                                                          | Fr.21.00 |
| 383. 京都排骨 | Travers de porc laquée façon Pékinoise<br><i>Spare ribs in brown sauce, Beijing style</i>                                                         | Fr.24.00 |
| 384. 椒盐排骨 | Travers de porc laquée sel et poivre<br><i>Crispy spare ribs with spicy salt</i>                                                                  | Fr.24.00 |
| 385. 四川猪  | Porc Sichuan <br><i>Fried pork with hot sauce, Sichuan style</i> | Fr.21.00 |

## Cuisine "Thai "

- |              |                                                                                                                                                                             |          |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 386. 红咖喱猪    | Porc sauté au curry rouge façon Thaï <br><i>Pork with red curry sauce, Thai style</i>    | Fr.22.00 |
| 387. 绿咖喱猪    | Porc sauté au curry vert façon Thaï <br><i>Pork with green curry sauce, Thai style</i> | Fr.22.00 |
| 388. 黄咖喱猪    | Porc sauté au curry jaune façon Thaï<br><i>Pork with yellow curry sauce, Thai style</i>                                                                                     | Fr.22.00 |
| 389. 巴士利猪    | Porc au basilic façon Thaï<br><i>Fried pork with basil, Thai style</i>                                                                                                      | Fr.22.00 |
| 390. 泰式白椒蒜蓉猪 | Porc à l'ail et poivre blanc façon Thaï<br><i>Fried pork with white pepper and minced garlic, Thai style</i>                                                                | Fr.22.00 |
| 391. 泰式香茅猪   | Porc sauté à la citronnelle façon Thaï<br><i>Fried pork with citronella, Thai style</i>                                                                                     | Fr.22.00 |



## Nouilles / Riz

|             |                                                                                                    |          |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 401. 虾炒面    | Nouilles sautées aux crevettes<br><i>Fried noodles with shrimps</i>                                | Fr.19.00 |
| 402. 虾炒乌冬面  | Crevette sauté avec des nouilles udon<br><i>Shrimp stir-fried udon noodles</i>                     | Fr.20.00 |
| 403. 鸡炒面    | Nouilles sautées aux poulet<br><i>Fried noodles with chicken</i>                                   | Fr.17.00 |
| 404. 鸡炒乌冬面  | Poulet sauté avec des nouilles udon<br><i>Chicken stir-fried udon noodles</i>                      | Fr.20.00 |
| 405. 牛炒面    | Nouilles sautées au bœuf<br><i>Fried noodles with beef</i>                                         | Fr.18.00 |
| 406. 牛炒乌冬面  | Nouilles udon sautées aux bœuf<br><i>Stir-fried udon noodles with beef</i>                         | Fr.20.00 |
| 407. 海鲜炒面   | Nouilles sautées aux fruits de mer<br><i>Seafood stir fried noodles</i>                            | Fr.20.00 |
| 408. 海鲜炒乌冬面 | Nouilles udon sautées aux fruits de mer<br><i>Seafood stir-fried udon noodles</i>                  | Fr.20.00 |
| 409. 新洲炒米粉  | Nouvelle île de nouilles de riz Sautées 🌶️<br><i>Xinzhou fried rice noodles</i>                    | Fr.20.00 |
| 410. 素炒面    | Nouilles sautées aux légumes<br><i>Vegetarian fried noodles</i>                                    | Fr.20.00 |
| 411. 素炒乌冬面  | Nouilles udon sautées végétariennes<br><i>Stir fried udon noodles with vegetarian ingredients</i>  | Fr.20.00 |
| 412. 泰式鸡河粉  | Pâte de riz sautées aux poulet façon Thaï 🌶️<br><i>Fried rice sticks with chicken Thai style</i>   | Fr.21.00 |
| 413. 泰式虾河粉  | Pâte de riz sautées aux crevettes façon Thaï 🌶️<br><i>Fried rice sticks with shimps Thai style</i> | Fr.22.00 |
| 414. 白饭     | Riz nature<br><i>rice</i>                                                                          | Fr.2.50  |
| 415. 炒饭     | Riz cantonnais<br><i>Cantonese fried rice</i>                                                      | Fr.5.00  |
| 416. 虾炒饭    | Riz sauté au crevettes<br><i>Fried rice with shimps</i>                                            | Fr.19.00 |
| 417. 鸡炒饭    | Riz sauté au poulet<br><i>Fried rice with chicken</i>                                              | Fr.17.00 |
| 418. 牛炒饭    | Riz sauté au boeuf<br><i>Fried rice with beef</i>                                                  | Fr.18.00 |
| 419. 海鲜炒饭   | Riz sautées aux fruits de mer<br><i>Seafood Fried Rice</i>                                         | Fr.20.00 |
| 420. 蒜蓉炒饭   | Riz sauté à l'ail<br><i>Fried rice with minced garlic</i>                                          | Fr.5.00  |



## Seafood

- |           |                                                                                                                                                  |          |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 431. 咕嚕魚  | Poisson à la sauce aigre doux<br><i>Sweet and sour fish</i>                                                                                      | Fr.23.00 |
| 432. 檸檬魚  | Poisson au citron<br><i>Fish with lemon sauce</i>                                                                                                | Fr.23.00 |
| 433. 椒鹽魷魚 | Calamars aux sel et poivre<br><i>Squids with mixed spices</i>                                                                                    | Fr.23.00 |
| 434. 四川魷魚 | Calamars Sichuan <br><i>Squids with hot sauce sichuan style</i> | Fr.23.00 |

## Légumes/Vegetables

- |           |                                                            |          |
|-----------|------------------------------------------------------------|----------|
| 435. 炒什菜  | Légumes divers sautées<br><i>Stir fried mix vegetables</i> | Fr.12.00 |
| 436. 鐵板豆腐 | tofu sur ardoise<br><i>Iron plate tofu</i>                 | Fr.20.00 |
| 437. 麻婆豆腐 | Mapo Tofu<br><i>Mapo Tofu</i>                              | Fr.20.00 |





## **888 Suki-yaki**

2 pièces gyoza poulet ou Rouleaux de printemps  
Fondue bœuf japonaise ou Fondue fruit de mer japonaise  
Riz japonais      Dessert

**À réserver 1 jour à l'avance, à partir de 2 personnes**



## **999 fondue chinoise**

2 pièces gyoza poulet ou Rouleaux de printemps  
Fruits de mer : boulettes de poisson, crevettes, calamars, surimi etc.  
Viandes : poulet et bœuf  
Légumes : Tofu, vermicelles, champignons et légumes de saison  
Bouillons : piquant et Nature  
Sauces : sauce de cacahouète, sauce piment, sauce au gingembre, sauce tartare  
Accompagnement à choix : Riz nature ou frites

**À réserver 1 jour à l'avance, à partir de 2 personnes**

## **Boissons Chaudes**

|                           |  |                |
|---------------------------|--|----------------|
| Café - Espresso           |  | <b>Fr.3.90</b> |
| Renversé - Cappuccino     |  | <b>Fr.4.20</b> |
| Thé - (Jasmin/Vert/Noire) |  | <b>Fr.5.50</b> |
| The Menthe                |  | <b>Fr.3.90</b> |
| Thé Verveine              |  | <b>Fr.3.90</b> |
| Camomille                 |  | <b>Fr.3.90</b> |

## **Minérales**

|                          |      |                |
|--------------------------|------|----------------|
| Appenzell Blue / Verte   | 80CL | <b>Fr.7.20</b> |
|                          | 50CL | <b>Fr.5.80</b> |
| Minéral Blue / Verte     | 20CL | <b>Fr.2.90</b> |
|                          | 30CL | <b>Fr.3.60</b> |
|                          | 50CL | <b>Fr.4.80</b> |
| Coca Cola / Coca Zero    | 33CL | <b>Fr.4.20</b> |
| Coca Cola / Coca Zero    | 20CL | <b>Fr.3.20</b> |
|                          | 30CL | <b>Fr.3.90</b> |
|                          | 50CL | <b>Fr.4.70</b> |
| Thé Froid Citron / Pêche | 20CL | <b>Fr.2.90</b> |
|                          | 30CL | <b>Fr.3.20</b> |
|                          | 50CL | <b>Fr.4.30</b> |
| Romanette                | 30CL | <b>Fr.3.70</b> |
| Sanbitter                | 20CL | <b>Fr.3.20</b> |
| Rivella Rouge / Blu      | 30CL | <b>Fr.3.60</b> |
| Schwepps Tonic           | 20CL | <b>Fr.3.20</b> |
| Jus d'oranges            | 20CL | <b>Fr.2.90</b> |
| Jus de Ananas            | 20CL | <b>Fr.2.90</b> |
| jus de Pommes Ramseier   | 33CL | <b>Fr.3.90</b> |

## ***Apéritifs, Cocktails***

|                            |     |                |
|----------------------------|-----|----------------|
| Cocktail maison            | 1DL | <b>Fr.8.00</b> |
| Blanc-Cassis               |     | <b>Fr.5.40</b> |
| Spritz                     |     | <b>Fr.7.50</b> |
| Absinthe 55%               | 3CL | <b>Fr.5.20</b> |
| Appenzeller 29%            | 4CL | <b>Fr.4.90</b> |
| Campari Orange             | 4CL | <b>Fr.5.80</b> |
| Campari 25%                | 4CL | <b>Fr.4.90</b> |
| Martini Bianco / Rosso 19% | 4CL | <b>Fr.4.90</b> |
| Pastis 40%                 | 2CL | <b>Fr.5.20</b> |
| Suze 20%                   | 4CL | <b>Fr.4.90</b> |

## ***Spiritueux, eaux-de-vie, liqueurs***

|                           |     |                |
|---------------------------|-----|----------------|
| Pomme 37.5%               | 2CL | <b>Fr.3.20</b> |
| Prune 37.5%               | 2CL | <b>Fr.3.20</b> |
| Grappa 38%                | 2CL | <b>Fr.4.70</b> |
| Calvados 40%              | 2CL | <b>Fr.4.70</b> |
| Limoncello 30%            | 4CL | <b>Fr.5.70</b> |
| Prunelle de Bourgogne 35% | 2CL | <b>Fr.4.70</b> |
| Amaretto Disaronno 30%    | 2CL | <b>Fr.4.70</b> |
| Bailey's 17%              | 2CL | <b>Fr.4.70</b> |

## **Vin au Verre**

|                                                |     |         |
|------------------------------------------------|-----|---------|
| Chasselas<br>Domaine de Montmollin Bio suisse  | 1DL | Fr.3.90 |
| Chardonnay<br>Domaine de Montmollin Bio suisse | 1DL | Fr.5.60 |
| Rosanette<br>Domaine de Montmollin, Auvernier  | 1DL | Fr.3.90 |
| Œil de Perdrix<br>Cave du Prieuré              | 1DL | Fr.5.60 |
| Roug'éclat<br>Domaine de Montmollin            | 1DL | Fr.3.90 |

## **Blanc**

|                                                |          |          |
|------------------------------------------------|----------|----------|
|                                                | 50CL     | 75CL     |
| Chardonnay<br>Domaine de Montmollin Bio suisse | Fr.28.00 | Fr.39.00 |

## **Rosé**

|                                                    |          |          |
|----------------------------------------------------|----------|----------|
|                                                    | 50CL     | 75CL     |
| Œil de Perdrix<br>Domaine de Montmollin Bio suisse | Fr.32.00 | Fr.42.00 |
| Œil de Perdrix<br>Cave du Prieuré                  | Fr.32.00 | Fr.42.00 |

## **Rouge**

|                                                          |          |          |
|----------------------------------------------------------|----------|----------|
|                                                          | 50CL     | 75CL     |
| Pinot Noir<br>Domaine de Montmollin / Cave du Prieuré    | Fr.28.00 | Fr.42.00 |
| Magie Noire<br>Cave du Prieuré                           | Fr.33.00 | Fr.45.00 |
| Les 2 Sauvages rouge<br>Domaine de Montmollin Bio suisse | Fr.33.00 | Fr.45.00 |

## **Bières**

|                                       |      |                |
|---------------------------------------|------|----------------|
| singha (Thaïlandaise)                 | 33CL | <b>Fr.4.70</b> |
| Asahi (japonaise Blonde)              | 33CL | <b>Fr.6.50</b> |
| kirin (japonaise Blonde)              | 33CL | <b>Fr.6.50</b> |
| lki (Blanche.saveur Thé vert et Yuzu) | 33CL | <b>Fr.7.50</b> |
| Tsing tao (chinoise)                  | 33CL | <b>Fr.5.00</b> |
| Feldschlösschen sans alcool           | 33CL | <b>Fr.5.00</b> |

## **Appenzeller Bier**

|                         |      |                |
|-------------------------|------|----------------|
| Sonnwendlig sans alcool | 33CL | <b>Fr.4.80</b> |
|-------------------------|------|----------------|

## **Bières Pression**

|                         |      |                |
|-------------------------|------|----------------|
| Säntis Kristall Spezial | 20CL | <b>Fr.3.50</b> |
| (Panaché, Monaco)       | 30CL | <b>Fr.4.10</b> |
|                         | 50CL | <b>Fr.6.20</b> |

# DESSERTS

## Spécialités maison :

Glace Beignet

Fr.7.00

(Boule de glace vanille panée, frit nappée de miel)

## Douceurs:

Colonel

Fr.10.50

(Glace citron avec vodka)

Général

Fr.10.50

(Glace vanille avec Whisky)

Café Glacé

Fr.9.50

(Glace mocca avec topping café)

Coupe Danemark

Fr.9.90

(Glace vanille avec topping chocolat)

Coupe de litchis

Fr.6.50

Coupe de salade de fruits

Fr.8.50

## Glaces :

Sorbet Citron

Sorbet Mangue

Thé vert

Stracciatella

Haricots rouges

Sésame blanc

Sésame noir

Chocolat

Mocca

Vanille

Caramel

Prix / Boule

Fr.3.50

Crème Chantilly

Fr.1.20

## Mochi ice cream :

Thé vert

Litchis

Chocolat

Passion

Fraise

Mangue

Vanille

Yuzu

DAiFUKU(Haricots rouges)

Prix

1 pièce **Fr.3.80**

2 pièce **Fr.7.00**

Assortiment de Mochi /4 pièces **Fr.13.00**