

LES VINS

VINS BLANCS	1dl	Btl.
Chasselas Neuchâtel	3.90	26.00
Domaine Sandoz, La Coudre		
Non Filtré Neuchâtel (Btl. 5dl)	4.20	21.00
Domaine Sandoz, La Coudre		
Pinot Gris Neuchâtel (Btl. 5 dl)	5.70	28.00
Domaine Sandoz, La Coudre		
Entre-deux-Mers Sauvignon-Sémillon-Muscadelle	5.80	38.00
Château La Freynelle		
VINS ROSÉS	1dl	Btl.
Œil de Perdrix Neuchâtel	5.70	38.00
Domaine Sandoz, La Coudre		
Par Hasard... Cévennes Syrah-Mourvèdre-Grenache	5.90	39.00
Domaine Pic Saint-Loup		
VINS ROUGES	1dl	Btl.
Pinot noir Neuchâtel	6.30	42.00
Domaine Sandoz, La Coudre		
Été Indien Pays d'Hérault Cinsault	5.90	39.00
Domaine du Clos Roca		
Pepei Vaucluse Grenache-Syrah-Carignan	5.80	38.00
Domaine La ferme Saint-Pierre		
Croquignol Languedoc Alicante-Syrah-Grenache	5.50	36.00
Domaine Mas Fabregous		

Chère cliente, cher client,
Merci d'être là, ici et maintenant.
Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur
les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de
provoquer des allergies.

ESTRAC

MIDI

PROPOSITIONS DE MIDI EN SEMAINE

2 menus du jour	21.00
Un menu classique et un menu végétarien (Propositions du jour écrites sur l'ardoise)	

MIDI ET SOIR

ENTRÉES

Petite salade	7.00
Soupe du moment	7.00
Portion de frites maison	9.00
Ketchup maison	

LES 3 SALADES ET LE BOWL (sauce maison)

Bergère	21.00
Chèvre frais, croûtons à l'ail et crudités	
Cocorico	22.00
Poulet adobo, börek en cigare, taboulé et crudités	
Halloumie	23.00
Fromage Halloumi grillé, quinoa et crudités	
Bowl végétan	24.00
Duo de falafels, avocat, quinoa, sauce teriyaki, verdure et crudités	

PLATS

Tartare de bœuf au couteau 160gr.	36.00
Avec toasts et frites maison	
Gözleme végétarien	
Galette orientale fromage et épinards, verdure et crudités	

LES 3 BURGERS

Le Burger végétarien	28.00
Haricots rouges, quinoa et flocons d'avoine avec salade et frites maison	
Le Pulled pork burger	28.00
Effilochée de porc dans un pain feuilleté, kimchi et sauce teriyaki avec salade et frites maison	
Le Burger de poulet à la coréenne	28.00
Kimchi et sauce yangnyeom avec salade et frites maison	

MENUS ENFANTS

Späzlis Jindamour	15.00
Avec sauce tomate maison et fromage râpé	
Nuggets maison	17.00
Avec légumes et frites maison	

ALCOOL DUR

APÉRITIFS

	4cl
Suze	4.80
Porto rouge	4.80
Campari	4.80

ABSINTHES

	3cl
Celle à Guilloud	5.30
La Chaleureuse	5.60
Celle du docteur	5.40

SPIRITS

	2cl	4cl
Gin 27 Appenzeller	5.00	9.00
Gin Ungava	5.00	9.00
Tequila	4.50	8.00
Rhum Brugal	6.50	10.00

WHISKIES

	2cl	4cl
Dalmore 12 ans	6.50	11.00
Ardbeg 10 ans	7.00	12.00

COCKTAILS

Spritz	10.50
Aperol, prosecco et un trait d'eau gazeuse	
Hugo	8.50
Sirop de fleur de sureau, prosecco et eau gazeuse	
Mojito	12.00
Rhum blanc, menthe et citron vert	
Negroni	12.00
Gin, vermouth rouge et Campari	
Gin tonic	11.00
London Mule	12.00
Gin, ginger beer et citron vert	
Bramble Jindamour	
Gin, liqueur de cassis et jus de gingembre	

MOCKTAILS (sans alcool)

Mimosa	10.00
Ginger beer et jus d'orange	
Garden fresh	10.00
Ginger beer et jus de pomme	

DIGESTIFS

	2cl
Abricot	6.10
Coing	6.10
Bérudge	6.60
Damassine	7.60
Gentiane	7.60
Limoncello	5.60
Grappa	6.10
Calvados	6.20

LES DÉSALTERANTS (en bouteille 33cl)	
Kombucha original	6.20
Kombucha hibiscus citronnelle	6.20
Kombucha gingembre	6.20
Limonade citron	4.70
Limonade orange	4.70
Limonade pamplemousse	4.70
Maté	4.70
Goba cola	4.70
Goba cola zéro	4.70

LES JUS DE FRUITS (en bouteille 25cl)	
Opaline abricot	4.70
Opaline tomate	4.70

BOISSONS GLACÉES	
Iced coffee	4.20
Iced latte	6.00
Iced matcha latte	6.00
Iced tchai latte	6.00
Iced mocha	6.00

SMOOTHIES	
Vert de rage	8.50
Épinards, concombre, dattes, graines de chia, flocons d'avoine et lait d'amandes	
Choco banana	8.50
Chocolat, banane, beurre de cacahuète, flocons d'avoine, sirop vanille et lait d'amande	
Jindamour	8.50
Fruits rouges, banane, pomme et lait d'amandes	

BIÈRES ET CIDRE

PRESSION	3dl	5dl
Blonde Appenzeller	4.30	6.90
Blanche Celestial	5.90	9.70
Ambrée La Comète	4.60	7.50
Picon bière	5.50	7.80

EN BOUTEILLE 33cl	
Bohème chic Bonne Aventure	7.00
IPA extra Bonne Aventure	7.00
IPA jungle Bonne Aventure	7.00
Royal Pale Ale Bonne Aventure	7.00
Brune d'Enfer Bonne Aventure	7.00
Sainte Triple Bonne Aventure	7.00
Leermond sans alcool	5.50
Ginger beer sans alcool	5.70
Cidre de pomme Zwitsch	7.50

SOIR

ENTRÉES	
Baba ghanoush et pain pita maison	11.50
Caviar d'aubergines typique du Liban	
Manti	15.00
Ravioles végétariennes à base de poix chiches, yogourt à l'ail et beurre fondu au paprika	

PLATS	
Smashed avocado	27.00
Purée d'avocat et œuf poché, pain au levain toasté, mini galette de patates douces rôtie et yogourt aux herbes	
Güvec (se prononce « güvèch »)	32.00
Spécialité orientale de bœuf et légumes cuits au four à l'étouffée, riz pilav et yogourt grec	
Mezzé méditerranéens	31.00
Éventail de hors-d'œuvre chauds et froids	
Sauté de poulpe	29.00
Avec pommes de terre grenailles, légumes de saison et sauce aïoli	
Tchow Mein végétan	28.00
Nouilles de riz, légumes, tempeh et noix de cajou à l'asiatique	
Entrecôte de bœuf	39.00
Beurre aux herbes, purée de patates douces au gingembre, légumes de saison et frites maison	

À TOUTE HEURE

PETITE FRINGALE	
Tapenade d'olives vertes et pain pita maison	9.50
Muhammara et pain pita maison	9.50
Tapenade à base de poivrons rouges et noix	
Houmous de pois chiches et pain pita maison	9.50
—	
Supplément pain pita	2.00

LES DESSERTS	
Assortiment du jour dans la vitrine réfrigérée du bar	
Petit pot de glace artisanale	5.50

LE SAMEDI

BRUNCH SPÉCIAL DU SAMEDI (servi de 10h à 14h)

Menemen accompagné de salade	19.00
Plat traditionnel de Turquie à base d'œufs, tomates, poivrons et oignons	
Su börek accompagné de salade	19.00
Feuilleté de fromage feta, mozzarella et persil	
Smashed avocado	27.00
Purée d'avocat et œuf poché sur pain au levain toasté, mini galette de patates douces rôtie et yogourt aux herbes	
Assiette brunch classique	21.00
Pain simit, beurre, confiture maison, olives, fromage, lard grillé, œufs brouillés, houmous, fruit et verdure	
Pancakes, avocat, saumon et mozzarella	19.00

Bœuf, porc, poulet: Suisse, France

Poissons: Norvège, Atlantique Ouest

BOIRE

LES CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

Café/expresso/ristretto	3.80
Double expresso/café/ristretto	5.50
Reverse	4.80
Cappuccino	4.80
Latte macchiato	5.30
Flat white	6.00
Mocha	6.00
Matcha latte	6.00
Tchai latte	6.00
Pink latte Betterave, gingembre et cannelle	6.20
Golden latte Lait parfumé curcuma, gingembre et cannelle	6.00
Chocolat chaud artisanal	4.90
Ovomaltine/Caotina	4.60
Thé	4.50
Grande théière	6.50
—	
Supplément lait végétal	0.30

ASSORTIMENT DE THÉS

Ceylon sunrise thé noir «English breakfast»
Earl grey thé noir bergamote
Lapsang Suchong thé noir fumé
Green Jasmine thé vert jasmin
Genmaicha thé vert riz grillé
Japanese Sencha thé vert japonais
Green Tropic thé vert fruits exotiques
White Peach thé blanc pêche

ASSORTIMENT DE TISANES

Piz Palü herbes des Alpes suisses
Menthe
Verveine
Gingembre citronnelle
Fruits rouges
Camomille orange
Tilleul, réglisse et lavande
Rooibos mandarine

LES DÉSALTERANTS	2dl	3dl	5dl
------------------	-----	-----	-----

Thé froid maison	3.30	4.40	5.60
Thé froid maison cerise, girofle et cannelle	3.30	4.40	5.60
Limonade maison à l'orange	3.40	4.60	6.00
Sirop maison gingembre	3.40	4.60	6.00
Sirop maison romarin	3.40	4.60	6.00
Sirop maison lavande	3.40	4.60	6.00
Jus de pomme	3.40	4.60	6.00
Jus d'orange	3.40	4.60	
Schorle jus de pomme et eau gazeuse	3.40	4.60	6.00
Eau minérale naturelle	3.30	3.90	5.80
Eau minérale gazeuse	3.30	3.90	5.80
Sirop enfant		2.00	
Jus de gingembre maison Shot	4.80		