



Carte d'été 2026

Nos Salades

Salade mêlée <i>gemischte Salat</i>	8.00
Salade Paysanne <i>salade verte, tomate, gruyères, lardons, croutons, oeuf</i> <i>Grüner Salat, Tomate, Greyerzer, Speck, Croutons, Egg</i>	21.00
Salade de chèvre chaud <i>Salade verte, croutons, fromage chèvre, miel, noix</i> <i>Grüner Salat, Croutons, Ziegenkäse, Honig, Nüsse</i>	21.00
Salade Grecque <i>salade verte, tomates, concombres, oignons rouges, Feta, Olives</i> <i>Grüner Salat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Feta, Oliven</i>	21.00

Assiette vegan

Carpaccio de Tomates	25.00
<i>avec poivrons & aubergines grillés huile d'Olive, vinaigre balsamique & huile de truffe</i> <i>mit gegrillten Peperoni und Auberginen, Olivenöl, Balsamico-Essig und Trüffelöl</i>	

Nos Viandes

Côte de porc <i>(200g) frites-légumes</i> <i>Schweinekotelett gemüse u Frites</i>	19.00
Roastbeef <i>servi avec sauce tartare, frites et crudités</i>	26.00
Tex-Mex <i>Merguez-Chipolata, lard, brochette poulet, frites-salade</i> <i>Merguez-Chipolata, Speck, Hähnchenspieß, frites u Salat</i>	32.00
Entrecôte de Cheval <i>Frites, légumes et beurre Maître d'hôtel</i> <i>Pferdeentrecôte Pomme Frites Gemüse Kräuterbutter</i>	35.00
Entrecôte de Bœuf <i>Frites, légumes et beurre Maître d'hôtel</i> <i>Entrecôte vom Rind Pomme Frites Gemüse Kräuterbutter</i>	39.00



Fondue au fromage

24.00

Fromagerie Kälin-Roy Käsefondue - Fromagerie Kälin-Roy

/pers.

Nos Burgers

Burger du Soleil servi avec salade et frites / mit salat und Frites

23.00

Bun's Maison, Steak 150g, crème-ciboulette, oignons rouges, tête de moine, rösti, roquette

Bun's vom Haus, 150g Steak, Sahne-Schnittlauch, rote Zwiebeln, käse tête de Moine, Rösti-Rucola

Burger Fondant servi avec salade et frites / mit salat und Frites

22.00

Bun's Maison, Steak 150g, sauce du Chef, salade, oignons rouges, tomate, Cheddar

Bun's vom Haus, 150g Steak, Chefsauce, Salat, rote Zwiebeln, Tomate, Cheddar

Burger Végétarien servi avec salade et frites / mit salat und Frites

20.00

Bun's Maison Tomate, Mozzarella, Sauce pesto, Roquette, oignons rouges

Bun's vom Haus, Tomate, Mozzarella, Pestosauce, Rucola, rote Zwiebeln

Pour le petits / für die Kleinen

10.00

Chicken Nuggets avec frites

Sur réservation

Friture de carpes mayonnaise nature et tartare, salade verte, frites

27.00

Karpfen frittieren, tartar und Naturmayonnaise, grüner Salat, Pommes Frites

Uniquement le week-end....

**1/2 poulet grillé Frites
salade verte 25.-**

OU

**Coquelet au Grill
Frites - salade verte 28.-**



LES CAFÉS

Café, expresso, ristretto 3.80 Décaféiné

3.80

Cappuccino, renversé 4.10

Double expresso 5.10

Café Nounours 5.50 Café Pomme 5.50

Café Soleil 7.50

LES CHOCOLATS

Ovomaltine(chaud/froid) 3.90

Chocolat (chaud/froid) 3.90

Verrede lait(3dl) 3.30

LES THÉS

Thé noir 3.80

Thé vert 3.80

Infusions 3.80

Menthe, verveine, tilleul,
Camomille, cynorhodon,
Fruits, citron, gingembre

LES MINÉRALES

En verre 2dl 3dl 5dl

eau plate/gazeuse 2.70 3.20 4.50

Coca, limonade, 3.00 3.60 5.00

Thé froid 3.00 3.60 5.00

(Pêche ou citron)

Boisson énergisante 3.50

En bouteille 33cl

San Bitter, Jus d'ananas
tomate, abricot, pêche 4.00

Rivella bleu ou rouge 4.50

Coca ou Coca zéro 4.50

Jus de pomme Ramseier 4.50

Jus de pomme Schorle 4.50

Maté, Vivi Kola, Vivi Maté 4.50

Jurassic soda

En litre

Eau gazeuse 7.00
ou plate

Sirops 3.00

Orange, grenadine,
framboise, menthe,
citronnelle



LES BIÈRES

En pression	2dl	3dl	5dl	10dl	15dl (pichet)
Blonde	3.60	4.00	6.10	12.00	18.00
Panachée	3.60	4.00	6.10		
Blanche	4.00	4.40*	8.10		

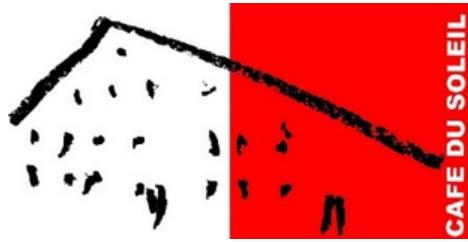
*2,5dl

En bouteille (33cl)

Péritonite Tonnebière	6.50
BFM	7.00

LES APÉRITIFS et SPIRITUEUX

Ricard Pastis Pontarlier 2cl	4.00	Pomme	4.00
Cynar, Martini, Suze,	5.00	Poire	5.00
Porto rouge ou blanc,		Kirsch	5.00
Appenzeller (4cl)		Prune	5.00
Absinthe	5.50	Mirabelle	5.50
Prosecco	7.00	Grappa	5.50
Aperol Spritz ou Hugo	8.00	Abricotine	6.00
Bayles	7.00		
Vodka orange, tonic	8.00	Limoncello	6.00
Gin tonic	8.00	Amaretto	6.00
Whisky (coca)	8.00	Cognac	8.00
Rhum Diplomatico	9.00	Damassine	9.00



VINS BLANCS OUVERTS	10cl	50cl	75cl
Fendant VS	3.70	18.50	
Chasselas NE	4.30	21.50	
Johannisberg VS	4.90	24.50	
Yvorne VD	4.90	24.50	
VIN ROSÉ OUVERT			
Oeil de Perdrix NE	4.90		
VINS ROUGES OUVERTS			
Pinot Noir VS	3.90	19.00	
Merlot Zamberlani TI	4.50	22.00	
VIN BLANC BOUTEILLE			
“Le Pot des Maraudeurs” <i>Johannisberg</i>		27.00	
<i>Fyfty-Fyfty Cave des Coteaux NE Gewurtztraminer-Riesling</i>			36.00
<i>Assemblage</i>			
Les Brisailles d’Aigle Chasselas AOC Chablais			38.00
VIN ROSÉ BOUTEILLE			
Œil dePerdrix Cave desCoteauxNE		24.50	
Domaine Isle St.-PierreF			



<u>VINS ROUGES BOUTEILLES</u>	50cl	75cl
<u>Suisse</u>		
Pinot Noir CaveduParadis VS 50cl	28.00	
Gamaret-Garanoir Cave des Côteaux NE 50cl	28.00	
Domaine de Valmont Grand Cru Morges AOC La Côte		36.00
Pinot Noir deSalquenen Réserve des Administrateur		38.00
Merlot ZamberlaniTI		42.00
Humagne Dubuis&Rudaz Sion		46.00
Passion Assemblagede Nobles cépages Rouges AOC Valais		48.00
Diolinoir "CuvéedesCanailles" Albert Biollaz Chamoson		49.00
<u>Italie</u>		
Rosamente Valdelle Rose		32.00
Asiotus MerlotShiraz Cabernet		36.00
Barbera d'Asti Le Gagie 2021		48.00
Rocca di Cesena Sangiovese Reserve 2020		49.00
<u>Espagne</u>		
Faustino I Gran Reserva Rioja DOCa - 2016		52.00
<u>France</u>		
Merlot Domaine "LaBaume" 2021		32.00
Crozes-Hermitage M.Chapoutier 2023		52.00
St.- Joseph DomainelesAlexandrins 2023		44.00
Château Morillon Saint-EmilionGrand Cru 2022		48.00
Clos les Lunelles GrandVindeBordeaux 2007		64.00
Châteauneuf-du-Pape L'Oratoire des Papes 2024		79.00
Côte Rôtie Champon's Domaine Pichat 2020		88.00
<u>VINS ROUGES bt. 100% "naturel"</u>		
l'Originel de Prayssac F		49.00