

Carte d'été 2026

Nos salades

Salade mêlée gemischte Salat **8.00**

Salade Paysanne salade verte, tomate, gruyères, lardons, croutons, oeuf **21.00**
Grüner Salat, Tomate, Greyerzer, Speck, Croutons, Ei

Salade de chèvre chaud Sal verte, croutons, fromage chèvre, miel, noix **21.00**
Grüner Salat, Croutons, Ziegenkäse, Honig, Nüsse

Salade Grecque sal. verte, tomates, concombres, oignons rouges, Feta, Olives **21.00**
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Feta, Oliven

Assiette vegan

Carpaccio de Tomates **25.00**
avec poivrons et aubergines grillés huile d'Olive, vinaigre balsamique et huile de truffe
mit gegrillten Peperoni und Auberginen, Olivenöl, Balsamico-Essig und Trüffelöl

Nos Viandes

Côte de porc (200g) frites-légumes *Schweinekotelett gemüse u Frites* **19.00**

Roastbeef servi avec sauce tartare, frites et crudités **26.00**

Tex-Mex Merguez-Chipolata, lard, brochette poulet, frites-salade **32.00**
Merguez-Chipolata, Speck, Hähnchenspieß, frites u Salat

Entrecôte de Cheval *Frites, légumes et beurre Maître d'hôtel* **35.00**
Pferdeentrecôte Pomme Frites u Gemüse Kräuterbutter

Entrecôte de Bœuf *Frites, légumes et beurre Maître d'hôtel* **39.00**
Entrecôte vom Rind Pomme Frites u Gemüse Kräuterbutter



Fondue au fromage Fromagerie Kälin-Roy

24.00 /pers.

Käsefondue - Fromagerie Kälin-Roy

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, Tomato, 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

Chicken Nuggets avec frites

Sur réservation

Friture de carpes mayonnaise nature et tartare, salade verte, frites **27.00**

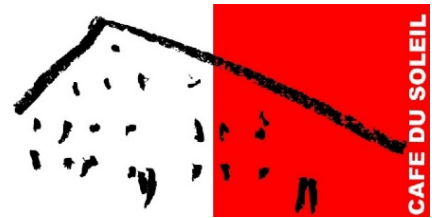
Karpfenfrittieren, tartar und Naturmayonnaise, grüner Salat, Pommes Frites

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
Verre de lait (3dl)	3.30

LES THÉS

Thé noir	3.80
Thé vert	3.80
<u>Infusions</u>	3.80
Menthe, verveine, tilleul, Camomille, cynorhodon, Fruits, citron, gingembre	

LES MINÉRALES

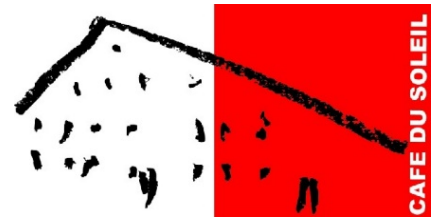
<u>En verre</u>	2dl	3dl	5dl
eau plate/gazeuse	2.70	3.20	4.50
Coca, limonade,	3.00	3.60	5.00
Thé froid (Pêche ou citron)	3.00	3.60	5.00
Boisson énergisante	3.50		

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 Jurassic soda	4.50

En litre

Eau gazeuse ou plate	7.00
<u>Sirops</u>	3.00
Orange, grenadine, framboise, menthe, citronnelle	



LES BIÈRES

<u>En pression</u>	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
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

	10cl	50cl
Pinot Noir VS	3.90	19.00
Merlot Zamberlani TI	4.50	22.00

VIN BLANC BOUTEILLE

	50cl	75cl
“Le Pot des Maraudeurs” <i>Johannisberg</i>	27.00	
Fyfty-Fyfty <i>Cave des Coteaux NE Gewurtztraminer-Riesling</i> <i>Assemblage</i>	27.00	
Les Brisailles d’Aigle Chasselas AOC Chablais		36.00

VIN ROSÉ BOUTEILLE

	50cl	75cl
Œil de Perdrix <i>Cave des Coteaux NE</i> Domaine Isle St.-Pierre F	24.50	38.00



VINS ROUGES BOUTEILLES

50cl

75cl

Suisse

Pinot Noir <i>Cave du Paradis VS</i> 50cl	28.00
Gamaret-Garanoir <i>Cave des Côteaux NE</i> 50cl	28.00
Domaine de Valmont <i>Grand Cru Morges AOC La Côte</i>	36.00
Pinot Noir de Salquenen <i>Réserve des Administrateur</i>	38.00
Merlot <i>Zamberlani TI</i>	42.00
Humagne <i>Dubuis & Rudaz Sion</i>	46.00
Passion <i>Assemblage de Nobles cépages Rouges AOC Valais</i>	48.00
Diolinoir <i>"Cuvée des Canailles" Albert Biollaz Chamoson</i>	49.00

Italie

Rosamente Val delle Rose	32.00
Asiotus <i>Merlot Shiraz Cabernet</i>	36.00
Barbera d'Asti <i>Le Gagie 2021</i>	38.00
Rocca di Cesena <i>Sangiovese Reserve 2020</i>	45.00

Espagne

Faustino I <i>Gran Reserva Rioja DOCa - 2016</i>	52.00
---	-------

France

Merlot <i>Domaine "La Baume" 2021</i>	32.00
Crozes-Hermitage <i>M. Chapoutier 2023</i>	44.00
St.- Joseph <i>Domaine les Alexandrins 2023</i>	44.00
Château Morillon <i>Saint-Emilion Grand Cru 2022</i>	48.00
Clos les Lunelles <i>Grand Vin de Bordeaux 2007</i>	64.00
Châteauneuf-du-Pape <i>L'Oratoire des Papes 2024</i>	79.00
Côte Rôtie <i>Champon's Domaine Pichat 2020</i>	88.00

VINS ROUGES bt. 100% "naturel"

l'Originel de Prayssac F	49.00
---------------------------------	-------