

LISTE DE PRIX BUVETTE - EXPO ART EN PLEIN AIR MÔTIERS 2026

MINÉRALES

Eau gazeuse ou plate	5 dl/ bte	4.-
Coca	5 dl/ bte	4.-
Limonade citron	5 dl/ bte	4.-
Thé froid	5 dl/ bte	4.-
Sinalco	5 dl/ bte	4.-
	Litre	10.-
Café, thé		3.-
Café briquette		5.-

APERITIFS

Absinthe	3cl	5.-
Suze	3cl	4.-
Spritz Môtisan		7.-
Mauler	Flûte	5.-
<i>brut ou rosé / caution 2.-</i>	Bouteille	30.-

BIÈRES

Boxer blonde ou blanche	3,3 dl	4.-
BAV blonde	3,3 dl	7.-
Bière panachée		5.-

VINS

Blanc - Sandoz NE	50cl/ verre	17.-/4.-
Rosé - Oeil de perdrix cave Sandoz NE	50cl/ verre	22.-/5.-
Rouge - Sorcières la Béroche	50cl/ verre	22.-/5.-
	Bouteille	32.-

MERCI DE NOUS SIGNALER VOS INTOLERANCES
ALIMENTAIRES.

COMMANDE POUR MENUS AU : 032/ 860.16.16

*Si vous hésitez, prenez tout ! Ici
on ne juge jamais les bons vivants.*

RESTAURATION

Burger 2112	13.-
<i>Saucisson, oignon et sauce magic</i>	
Saucisse de veau ou schüblig/ pain	8.-
Crevette sauce magic/ salade 2pcs	15.-
Fondue au fromage	18.-
<i>self cuisson - 200gr</i>	
Tomme chaude/ salade	12.-
Bruschetta	5.-
<i>tomates, huile d'olive, ail et sel - vegan</i>	
Polenta	5.-
<i>160 gr/ pers. - végétarien</i>	
Petite salade mêlée vegan	5.-
Grande salade mêlée vegan	10.-
Planchette du vallon	20.-
<i>saucisse sèche, tomme et pâté</i>	
Saucisse sèche/ pain	12.-
Tranche de gâteau noisettes	6.-
Glace de la ferme	5.-

MENUS SUR COMMANDE

Petite salade mêlée, jambon cuit, salade de pommes de terre et gâteau aux noisettes ou glace et café	25.-
Petite salade mêlée, crevettes, riz et gâteau aux noisettes ou glace et café	25.-
Petite salade mêlée, polenta avec sauce tomate et gâteau aux noisettes ou glace et café végétarien	20.-
Fondue, gâteau aux noisettes ou glace et café	25.-
Planchette pour apéro	20.-