

Nos classiques

Sandwich rustique	(Tête de Moine ou jambon à l'os)	7.50 CHF
Sandwich enfant	(pain au lait, jambon à l'os)	4.90 CHF
Potage		6.00 CHF
Petite salade mêlée		6.00 CHF
Grande salade mêlée		11.00 CHF
Planchette du terroir	(mélange de fromages et charcuteries)	19.00 CHF

Nos crêpes salées

Jambon	(jambon à l'os)	9.80 CHF
Tête de Moine	(Tête de Moine et mélange de fromages de la région)	9.80 CHF
Du Terroir	(jambon à l'os, mélange de fromages de la région)	12.00 CHF
Forestière	(champignons, épinards frais, crème fraîche)	12.00 CHF
Océane	(saumon, crème fraîche, rucola)	13.00 CHF
Primavera	(jambon cru, rucola, tomate confite, mozzarella)	13.00 CHF
Bretonne	(pâte sarrasin, jambon, fromage, œuf)	13.00 CHF
Du Chef	(poulet, fromage, lard, oignon rouge, sauce BBQ)	13.00 CHF

Nos crêpes sucrées

Sucre - Citron		6.00 CHF
Sucre - Cannelle		6.00 CHF
Caramel-Beurre salé		6.50 CHF
Ragusa		7.00 CHF
Torino		7.00 CHF
Chocolat	(chocolat au lait ou chocolat noir)	7.00 CHF
Choco-Banane	(chocolat au lait ou chocolat noir)	7.50 CHF
Cognac - Chocolat noir		8.00 CHF
Cointreau - Chocolat au lait		8.00 CHF
Supplément glace	(Ragusa ou chocolat blond)	2.50 CHF
Supplément crème fouettée		0.50 CHF

Toutes nos crêpes sont préparées à base de farine d'épeautre. Cependant, si vous souhaitez, nous vous proposons aussi une pâte uniquement à base de sarrasin, d'eau et d'œuf.

Nos cuisines présentent différentes substances allergènes. Malgré toutes nos précautions, nous ne sommes pas en mesure de garantir une exclusion complète d'un allergène par contamination croisée. Notre équipe se tient à votre disposition pour tous renseignements relatifs aux ingrédients allergènes.

Provenances

Chocolats : Suisse - Chocolats Camille Bloch, Courtelary

Viande et charcuterie : Suisse - Boucherie Bilat, Les Bois

Fromages : Suisse - Fromagerie von Büren, Villeret

Pain : Suisse - Boulangerie Henry, Sonvilier

Nos douceurs

Amaretti au chocolat		2.50 CHF
Tartelettes maison	(Ragusac, noisettes, choco-framboise, citron-chocolat)	4.50 CHF
Tarte du jour		4.80 CHF
Cake Ragusa		3.00 CHF
Cake Torino		3.00 CHF
Salade de fruits		6.00 CHF
Salade de fruits avec chocolat	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou chocolat noir)	7.00 CHF
Macaron de saison		4.50 CHF
Glaces artisanales en pot	(Ragusa ou chocolat Blond)	3.60 CHF
Coupe de glace Ragusa		9.50 CHF
(2 boules de glace Ragusa, crème fouettée, sauce chocolat maison, noisettes rôties)		
Coupe de glace Camille		9.50 CHF
(2 boules de glace chocolat Blond, crème fouettée, caramel salé, amandes rôties)		

Nos douceurs à l'emporter

(Sur commande ou selon disponibilité du jour)

Cake Ragusa entier		28.00 CHF
Cake Ragusa entier		28.00 CHF
Tarte entière		32.00 CHF
Macaron de saison géant		32.00 CHF
Gâteau sur commande	(selon liste des parfums)	45.00 CHF

Viennoiseries

Croissant au beurre		1.30 CHF
Petit pain au lait		1.90 CHF
Croissant Ragusa	(classique, noir ou blond)	2.90 CHF
Croissant Torino		2.90 CHF
Cookie au Torino		2.50 CHF

Le coin du barista

Café, espresso, ristretto		3.80 CHF
Double espresso		4.90 CHF
Cappuccino, latte machiatto, renversé		4.90 CHF
Café CHEZ Camille	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou noir)	6.00 CHF
Café CHEZ Camille froid	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou noir)	6.00 CHF
Chocolat chaud CHEZ Camille	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou noir)	5.50 CHF
Chocolat froid CHEZ Camille	(Ragusa, Torino, chocolat au lait ou noir)	5.50 CHF
Thés noir Bio	(Ceylon, Earl Grey, Black Chai)	3.80 CHF
Tisanes suisses Bio	(Menthe, Herbes des Alpes, Cynorrhodon, Verveine)	3.80 CHF

Les boissons froides

Eau minérale	(avec ou sans gaz)	33 cl	3.50 CHF
	(avec ou sans gaz)	1 L	9.00 CHF
Jus de fruits suisses	(abricots, poires, pommes)	33 cl	4.20 CHF
Jus d'orange		33 cl	5.40 CHF
Sodas "Goba" suisses	(cola, cola zéro, citron, grapefruit, orange)	33 cl	3.60 CHF
Tonic suisse		20 cl	4.00 CHF
Thé froid "Maison"	(fruits rouge, pêche ou chocolat)	33 cl	3.90 CHF
Sirop artisanal	(herbes des alpes ou sureau)	30 cl	1.90 CHF
Verre de lait		30 cl	1.50 CHF
Sirop framboise		30 cl	1.00 CHF

Cocktail

Blond Tonic	(Souboziane, tonic, orange, thym)		9.00 CHF
-------------	-----------------------------------	--	----------

Les bières

<i>Brasserie des Franches-Montagnes (Saignelégier)</i>		33 cl	
La Salamandre			6.90 CHF
Bière blanche - arôme floral et épices			
La Torpille			6.90 CHF
Bière brune - épicée, fruitée et caramélisée			
La Meule			6.90 CHF
Bière blonde - amère à l'arôme de sauge			
<i>Brasserie BLZ Company (Orvin)</i>		33 cl	
West Coast Ale			5.90 CHF
Bière blonde - arômes d'agrumes et de fruits tropicaux, légèrement amère			
Mosaïc IPA			5.90 CHF
Indian Pale Ale - amère, arômes de litchi et fruits tropicaux			
Red Pale Ale			5.90 CHF
Bière rousse - arôme caramélisé et notes florales			
<i>Brasserie La Courtysane (Courtelary)</i>		33 cl	
Mont-Soleil			5.90 CHF
Bière blonde - délicate et légère aux parfums floraux et herbacés			
<i>Feldschlösschen</i>		33 cl	
Bière blanche <u>sans alcool</u>			4.90 CHF

Carte des vins

Vins au verre

		1 dl
Chasselas	AOC Lac de Bienne / R. Andrey	4.00 CHF
Œil de Perdrix	AOC Le Landeron / R. Andrey	4.50 CHF
Pinot Noir	AOC Neuchâtel / N. Ruedin	5.50 CHF

Vin en bouteille

75 cl

Vin blanc

Chasselas	AOC Lac de Bienne / R. Andrey	23.00 CHF
Chasselas	AOC Neuchâtel / N. Ruedin	23.00 CHF

Vin rosé

Œil de Perdrix	AOC Le Landeron / R. Andrey	27.50 CHF
----------------	-----------------------------	-----------

Vin rouge

Pinot Noir	AOC Neuchâtel / N. Ruedin	32.00 CHF
Mariage Noir	AOC Lac de Bienne / Gamaret, Diolinoir, Pinot Noir	42.00 CHF
Ovation	AOC Lac de Bienne / Gamey, Cabernet, Gamaret	42.00 CHF

Vin Mousseux

Grand Vin Mousseux	AOC Lac de Bienne / R. Andrey	39.50 CHF
--------------------	-------------------------------	-----------