

CARTE D'ÉTÉ



Provenance de nos produits...

- Nos viandes proviennent des boucheries locales (Paratte et Bilat)
- Nos poissons de la pisciculture Choulat et
- Nos œufs de la ferme "Saveurs du Cerneux-Belin"

Entrées / Vorspeise

Planche saucisse ou planche fromages 13.00
Wurst auf dem Brett oder Käsebrett

Planche apéro Jambon, saucisse, salami, fromages 16.00
Planche Schinken, Wurst, Salami, Käse

Rouleaux de printemps aux légumes Bio de "La Marchande" (2pcs)
Gemüse-Frühlingsrollen Bio "La Marchande" (2St.) 8.00

Terrine du soleil avec salade et crudités 16.00
Terrine du Soleil mit Salat und Rohkost

Nos salades...

Salade verte 6.00
Grünen Salat

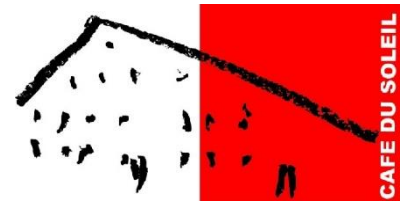
Salade Tomates mozzarella 10.00

Salade mêlée
Gemischter Salat petite 8.00 grande 13.00

Salade Grecque petite 8.00 grande 13.00
(Salade verte, concombres, tomates, féta, olives noires)
(Grünen Salat, Gurken, Tomaten, Feta, schwarze Oliven)

Salade de chèvre chaud petite 14.00 grande 21.00
(Salade verte, noix, toast chèvre et miel, herbes de Provence)
(Grünen Salat, Nüsse, Toast mit Ziegenkäse und Honig, Kräuter der Provence)

Salade César façon Soleil petite 16.00 grande 24.00
(Salade verte, viande poulets, croûtons, œuf dur, tête de moine)
(Grünen Salat, Hühnerfleisch, Croutons, hartgekochtes Ei, Käse Tête de Moine)

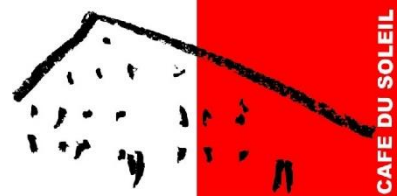


Plats / Speisen

Vitello Tonnato avec portion de frites (dès le 14 juillet 2024)	24.00
<i>Vitello tonnato mit pomme-frites</i>	
Emincé de poulet Thaï du Soleil avec Riz et légumes	24.00
<i>Hühnergchnetzeltes Thai du Soleil Reis und Gemüse</i>	
Jambon à l'os, frites et salade verte	25.00
<i>Knochenschinken, Frites und Grünen Salat</i>	
Friture de carpes, mayonnaises nature et tartare, salade verte, frites	27.00
<i>Karpfenfrittieren, tartar und Naturmayonnaise, grüner Salat, Pommes Frites</i>	
Truite saumonée sauce à l'oseille riz légumes	29.00
<i>Lachsforelle Sauerampfersauce – Reis - Gemüse</i>	
Entrecôte de bœuf (220g) CH - boucherie locale	39.00
Frites, légumes, beurre maître d'hôtel	
<i>Entrecôte vom Rind (CH - 220g - lokale Metzgerei)</i>	
<i>Pommes frites, Gemüse, Butlerbutter</i>	
Fondue au fromage (tête de moine)	23. 00 /pers.
<i>Käsefondue (tête de moine)</i>	

Plats végétariens / vegetarische Speisen

Rouleaux de printemps aux légumes Bio de "La Marchande"	
3pcs avec salade et crudités	16.00
<i>Gemüse-Frühlingsrollen Bio "La Marchande" 3St. mit Salat und Crudité</i>	
Spaghettis Féta et tomates rôties	18.00
<i>Spaghetti Feta und gebratene Tomaten</i>	
Végéthaï du Soleil servi avec riz	
Poivrons, courgettes, poireaux, carottes au curry rouge et lait de coco	19.00
<i>Peperoni, Zucchini, Lauch, Karotten mit rotem Curry und Kokosmilch</i>	



Menu enfant / *Kindermenu*

Portion de frites 5.00

Jambon à l'os, frites
Knochenschinken, Frites 12.00

Dessert

Tarte aux fruits / *Fruchtkuchen* 6.00

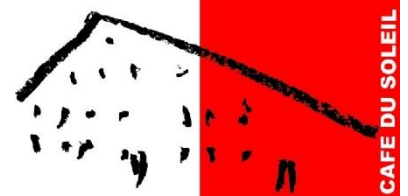
Crème brûlée / *gebrannte Creme* 8.00

Diverses suggestions du moment
Diverse aktuelle Vorschläge

Consultez nos suggestions de
"plats mijotés" du moment !

* * * * *

Dès le mois de juin
Grillades en terrasse
et "carte d'été"



LES CAFÉS

Café, espresso, ristretto	3.80
Décaféiné	3.80
Capuccino, renversé	4.10
Double espresso	5.10
Café Pomme	5.50
Café Soleil	7.50

LES MINÉRALES

<u>En verre</u>	2dl	3dl	5dl
eau gazeuse	3.00	3.60	5.00
ou plate, Coca, Limonade citron,			
Thé froid pêche/citron, Tonic			

LES CHOCOLATS

Ovomaltine (chaud / froid)	3.90
Chocolat (chaud / froid)	3.90
Verre de lait (3dl)	3.30

En bouteille 33cl

San Bitter, Jus d'ananas	4.00
Rivella bleu ou rouge	4.50
Coca ou Coca zéro	4.50
Jus de pomme Schorle	4.50

LES THÉS

Thé noir	3.80
Thé vert	3.80

En litre

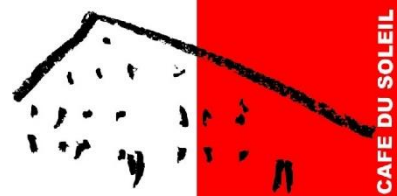
Eau gazeuse ou plate	7.00
----------------------	------

Infusions

3.80
Menthe, verveine, tilleul, Camomille, cynorhodon, Fruits, citron, gingembre

Sirops

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		

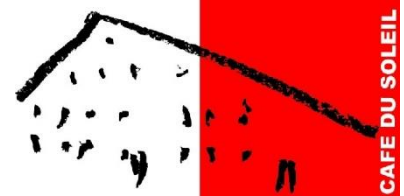
*2,5dl

En bouteille (33cl)

Brasserie des Pommerats	6.50
BFM	7.00
Bière sans alcool	4.50

LES APÉRITIFS et SPIRITUEUX

Ricard, pastis 2cl	4.00		
Cynar, Martini, Suze,			
Porto rouge ou blanc,		Pomme	4.00
Appenzeller (4cl)	5.00	Poire	5.00
Prosecco 10cl	7.00	Kirsch	5.00
Umami PetNat 100%naturel	9.00	Prune (Pleujouse)	5.00
Aperol Spritz ou Hugo	8.00	Abricotine	6.00
Vodka orange, tonic,	8.00	Limoncello	6.00
Gin tonic 4CL	8.00	Amaretto	6.00
Whisky (coca)	8.00	Cognac	8.00
Rhum Diplomatico	8.00	Damassine	9.00



VINS BLANCS OUVERTS

	10cl	50cl
Fendant	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

Rosé de Gamay GE	3.70	21.50
Oeil de Perdrix Cave des côteaux NE	4.90	24.50

VINS ROUGES OUVERTS

Gamay	3.70	18.00
Pinot Noir	3.90	19.00

VIN BLANC BOUTEILLE

	75cl
La Licorne Pinot Gris GE	34.00
L'Herbe folle Grisoni NE	38.00
Chardonnay NE "La Griffolle"	46.00

VIN ROSÉ BOUTEILLE

Licorne Rosé GE	34.00
L'herbe Folle Gaillac (Sud-Ouest)	35.00
Cabernet Jura "Pur Jus"	36.00

VINS ROUGES BOUTEILLES

Château Paraza Minervois F	29.00
Barbera d'Asti, Le Gagie Italie	38.00
Château Bonnin-Pichon Lussac Saint-Emilion F	42.00
Pinot Noir Domaine Grisoni NE	44.00
Gamaret Château l'Evêque GE	48.00
Saint-Joseph	49.00

VINS ROUGES 100% "naturel"

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