



## Crêpes salées

### Composez vos crêpes :

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Fromage râpé             | <input type="checkbox"/> Sauce tomate provençale              | <input type="checkbox"/> Tofu grillé aux herbes |
| <input type="checkbox"/> Fromage de chèvre        | <input type="checkbox"/> Épinards à la crème                  | <input type="checkbox"/> Pesto alla genovese    |
| <input type="checkbox"/> Fromage frais au raifort | <input type="checkbox"/> Tomates séchées à l'huile aux herbes | <input type="checkbox"/> Caviar de poivrons     |
| <input type="checkbox"/> Roquefort                | <input type="checkbox"/> Anchois                              | <input type="checkbox"/> Tapenade d'olive noire |
| <input type="checkbox"/> Feta                     | <input type="checkbox"/> Saucisson neuchâtelois               | <input type="checkbox"/> Œuf au plat            |
| <input type="checkbox"/> Échalotes                | <input type="checkbox"/> Jambon                               | <input type="checkbox"/> Ananas                 |
| <input type="checkbox"/> Champignons              | <input type="checkbox"/> Tranche de poitrine de dinde fumée   | <input type="checkbox"/> Sirop d'érable         |
| <input type="checkbox"/> Ratatouille              |   | <input type="checkbox"/> Miel                   |

Crêpe à 1 ingrédient	9. 40
Crêpe à 2 ingrédients	10. 80
Crêpe à 3 ingrédients	12. 60
Crêpe à 4 ingrédients	14. 80
Crêpe au sel	5. 00
Crêpe sel-cumin	5. 50

Toutes les crêpes salées sont accompagnées d'une petite salade avec sauce maison.

### Nos spécialités :

- Crêpe du château: Emincé de bœuf (CH), champignons, échalotes 14. 80
- Emincé de poulet (CH) au curry 14. 80
- Crêpe Lasagne: Viande hachée de bœuf (CH, sans graisse), sauce tomate, fromage râpé 14. 80
- Crêpe du 1<sup>er</sup> mars: pastrami de bœuf (tranche fumée saumurée) (CH+EU), épinards à la crème, fromage râpé 14. 60
- Jambon cru (CH), fromage râpé, sauce tomate provençale 14. 60
- Mousse de thon, sauce tomate provençale, fromage râpé 14. 80
- Saumon fumé, fromage frais au raifort 14. 60
- Crevettes grillées, sauce tomate provençale, fromage râpé 14. 80

Pâte sarrasin : supplément 1. 00

Grande salade verte, sauce maison 7. 20

**A vendre fait maison :** caramel beurre salé (en bocal en verre de 330 gr) 9. 00  
sauce salade (en bouteille en verre de 2.5 dl) 5. 00

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi : cduc4200

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam

Service traiteur sur demande

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.  
Tous les prix sont en CHF, TVA 7.7 % incluse.



## Crêpes sucrées

### Composez vos crêpes :

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Chocolat                 | <input type="checkbox"/> Caramel         | <input type="checkbox"/> Crème de noix de coco       |
| <input type="checkbox"/> Nutella                  | <input type="checkbox"/> Purée de pomme  | <input type="checkbox"/> Sirop d'érable              |
| <input type="checkbox"/> Miel                     | <input type="checkbox"/> Banane          | <input type="checkbox"/> Confiture de fraises        |
| <input type="checkbox"/> Vanille                  | <input type="checkbox"/> Citron          | <input type="checkbox"/> Confiture d'abricots        |
| <input type="checkbox"/> Pâte d'amande            | <input type="checkbox"/> Poire           | <input type="checkbox"/> Confiture de cerises noires |
| <input type="checkbox"/> Crème de marron          | <input type="checkbox"/> Ananas          | <input type="checkbox"/> Confiture d'oranges amères  |
| <input type="checkbox"/> Ovomaltine Crunchy Cream | <input type="checkbox"/> Crème chantilly | <input type="checkbox"/> Confiture de figues         |

Crêpe à 1 ingrédient	6. 00
Crêpe à 2 ingrédients	7. 50
Crêpe à 3 ingrédients	8. 50
Crêpe au sucre	5. 00
Crêpe au sucre-cannelle	5. 50

### Nos spécialités :

Bâton du château : Crème noix de coco, cannelle, mélange de noix, crème chantilly	8. 90
Caramel beurre salé maison	7. 20
Confiture de lait	6. 50
Crêpe « Bâton aux noisettes »	6. 50
Crêpe « Chausson aux poires »	6. 50

**Café château** : Un café/espresso et une petite crêpe sucrée à 1 ingrédient à choix 7. 80

La boule de glace (sans crêpe) : fraise, caramel, chocolat, vanille, noix de coco 3. 00  
ou comme supplément à une crêpe

Crêpe au sucre et Calvados/Grand Marnier/Rhum/Cointreau 7. 40  
+ 1 ingrédient à choix 8. 50

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi : cduc4200

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam

Service traiteur sur demande

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.  
Tous les prix sont en CHF, TVA 7.7 % incluse.



## Boissons froides

	2 dl	3.30	5 dl	6.70
<b>Citronnade maison: citron vert-menthe</b>	3 dl	4.20	1 l	11.50
	bouteille			
Eau minérale gazeuse / non gazeuse	3.3 dl	4.00		
Coca-Cola / Coca-Cola zéro	3.3 dl	4.30		
Thé froid citron/pêche	3.3 dl	4.30		
Rivella bleu / rouge	3.3 dl	4.30		
Jus de pomme Ramseier	3.3 dl	4.50		
Sprite	3.3 dl	4.30		
Sirop à l'eau gazeuse	3.3 dl	4.30		
Sirop grenadine / citron / menthe / framboise / sureau	3 dl	3.20		
Frappée vanille/chocolat/caramel/fraise/noix de coco		7.00		
Nectar d'abricots valaisans Opaline	2.5 dl	5.00		
<b>Jus de fruits pressé frais</b>				
Orange	2 dl	6.00		
Ananas	2 dl	6.00		
Selon la saison : pastèque ou melon	2 dl	6.00		
<b>Cidre</b>				
	bouteille			
Cidre brut (4.5%) ou doux (2%) breton de Val de Rance	2.5 dl	6.00		
La bouteille bouchée	7.5 dl	16.20		
<b>Vin : Caves du Château d'Auvernier</b>				
				bouteille
	Neuchâtel Blanc (Désirée)	1 dl	4.60	5 dl 21.00
Qualité bouteille	Rosé : Œil-de-Perdrix	1 dl	6.00	7.5 dl 42.00
Qualité bouteille	Rouge : Pinot Noir	1 dl	6.00	7.5 dl 42.00
<b>Bières artisanales de Franches-Montagnes BFM</b>				
				bouteille
La Salamandre (Blanche, 5.5%)	3.3 dl	7.50		
La Meule (Blonde, 6%)	3.3 dl	7.50		
La Torpille (Brune, 7.5%)	3.3 dl	7.50		
<b>Apéro</b>				
Blanc cassis		5.20		
Apérol Soda 3%	1.25 dl	5.00		

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi : cduc4200

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam

Service traiteur sur demande

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.  
Tous les prix sont en CHF, TVA 7.7 % incluse.



## Boissons chaudes

Café, Espresso	3. 80
Renversé	4. 00
Cappuccino	5. 00
Latte Macchiato	5. 00
Chocolat chaud	5. 00
Ovomaltine	5. 00

## Sélection des thés et infusions en vrac BIO

La tasse	4. 50
----------	-------

**Tous nos thés sont à vendre en sachet de 100 gr pour 6. 00 Fr.**

### Thés noirs aromatisés BIO

Earl Grey Thé noir BIO.....	mélange de thé noir, écorces de bergamote, fleurs de bleuet
Magie de Noël BIO.....	thé noir Ceylon (Sri Lanka), morceaux de pomme, racine de réglisse, écorce d'orange, clou de girofle, anis étoilé, amandes
Darjeeling BIO .....	thé noir BIO (Inde)

### Thés verts aromatisés BIO

Marrakech BIO .....	thé vert Sencha (Chine), feuilles de menthe, citronnelle, thé blanc Mao Feng
Jasmin supérieur BIO.....	thé vert Jasmin (Chine)
Gingembre Citron BIO.....	thé vert Sencha (Chine), citronnelle, gingembre, écorces du citron
Thé des Fées .....	thé vert, mangue, bergamote, rose, bleuet, tournesol

### Infusions BIO

Roibos orange BIO .....	rooibos, écorce d'orange, fleurs de souci
Fruits des bois BIO .....	morceaux de pommes, écorces d'églañtier, fleurs d'hibiscus, feuilles de mûres, baies de sureau, morceaux de framboises, de fraises et de cerises
Menthe du jardin	
Verveine	

Crêpes non-stop 7/7, Lu-Je 10.00 - 21.00, Ve 10.00 - 22.00, Sa 9.00 - 22.00, Di 11.30 - 20.00

Wifi : cduc4200

Provenance de la viande : Suisse et EU, saumon : Norvège, Thon : Thaïland, Crevettes : Vietnam Service traiteur sur demande  
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.  
Tous les prix sont en CHF, TVA 7.7 % incluse.