



***Bienvenue au Café  
Restaurant La  
Couronne***

***Tél :032 914 04 62***

***Mail : lacouronne.restaurant2325@gmail.com***

***Site :www.cafe-restaurant-lesplanchettes.ch***



<u>Nos vins ouverts :</u>	1dl	2dl	3dl	5dl
<i>Blanc Chasselas</i>	3.70	7.40	11.10	17.50
<i>Rosé Les Murettins</i>	3.70	7.40	11.10	17.50
<i>Œil de Perdrix</i>	5.70	11.40	17.10	28.-
<i>Bardolino Rosé</i>	4.90	9.80	14.70	24.50.
<i>Chardonnay (Mâcon)</i>	4.30	8.60	12.90	21.50
<i>Muscat Corse</i>	4.90	9.80	14.70	24.50
<i>Johannisberg</i>	4.-	8.-	12.-	20.-
<i>Coupe de Mauler Brut ou Rosé, le Dl</i>	8.-			



## Nos vins bouteilles

### Blancs :

<i>Mâcon Uchizy Bourgogne(chardonnay)</i>	<i>35. -</i>
<i>Neuchâtel Chasselas</i>	<i>30. -</i>
<i>Muscat Corse Domaine Casanova</i>	<i>37. -</i>
<i>Mauler Brut</i>	<i>60. -</i>

### Rosé :

<i>Oeil de Perdrix Neuchâtel</i>	<i>42. -</i>	<i>dl :</i>
<i>Chiaretto Bardolino</i>	<i>37. -</i>	<i>5.70</i>
<i>Mauler Rosé(demi-sec)</i>	<i>60. -</i>	<i>4.90</i>
		<i>8. -</i>

### Rouges :

<i>Pinot noir Cave des Coteaux</i>	<i>49. -</i>	<i>dl :</i>
		<i>6.10</i>

<i>Pinot noir Vieilles vignes Gasser</i>	<i>55. -</i>	
<i>Magistral Schaffhausen</i>	<i>64. -</i>	
<i>The Big One Costières de Nîmes</i>	<i>38. -</i>	<i>5.10</i>
<i>Château d'Assas Languedoc</i>	<i>40. -</i>	<i>5.40</i>
<i>Puteus Salice Salentino</i>	<i>49. -</i>	
<i>Cannonau Sardena</i>	<i>38. -</i>	<i>5.10</i>
<i>Corbières grandes vignes</i>	<i>48. -</i>	<i>6. -</i>
<i>Ladoix Bourgogne</i>	<i>66. -</i>	
<i>Aloxe Corton Bourgogne</i>	<i>89. -</i>	



Nos bières et minérales :

<i>Bière blonde pression</i>	<i>2dl : 3.90   3dl : 4.40   5dl : 6.60</i>
<i>Bière blanche 33cl</i>	<i>4.80</i>
<i>Bière Renard</i>	<i>5.50</i>
<i>Bière Vega</i>	<i>5.50</i>
<i>Heineken</i>	<i>4.90</i>

Thé froid citron ou pêche, limonade citron, coca :

*2dl : 3.40 | 3dl : 4. - | 5dl : 6.30*

Minérale plate | gazeuse :

*50cl : 6.50 | litre : 11. -*

*Coca et coca zéro 33cl : 4.70*

*Sinalco 4.70*

*Rivella rouge/bleu* 4.70

*Schweppes* 4.70



*Nos apéritifs et long drink :*

<i>Absinthe</i>	<i>2cl</i>	<i>53%</i>	<i>6.50</i>
<i>Spritz</i>	<i>4cl</i>	<i>11%</i>	<i>8. -</i>
<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>25%</i>	<i>5.50</i>
<i>Martini</i>	<i>4cl</i>	<i>15%</i>	<i>5.50</i>
<i>Suze</i>	<i>4cl</i>	<i>20%</i>	<i>5.50</i>
<i>Ricard</i>	<i>2cl</i>	<i>45%</i>	<i>5. -</i>
<i>Cynar</i>	<i>4cl</i>	<i>16.5%</i>	<i>5.50</i>
<i>Appenzell</i>	<i>4cl</i>	<i>29%</i>	<i>5.50</i>
<i>Whisky</i>	<i>4cl</i>	<i>40%</i>	<i>9.50</i>
<i>Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>37.5%</i>	<i>9.50</i>
<i>Vodka</i>	<i>4cl</i>	<i>37.5%</i>	<i>9.50</i>
<i>Adjonction</i>			<i>1. -</i>





### Nos boissons chaudes :

<i>Café, expresso</i>	<i>3.70 chf</i>
<i>Renversé, cappuccino</i>	<i>3.90 chf</i>
<i>Thés, infusions</i>	<i>3.60 chf</i>
<i>Chocolat/ovo</i>	<i>4. - chf</i>

### Nos digestifs :

<i>Limoncello 4cl 25%</i>	<i>7. -</i>
<i>Prunelle de bourgogne 4cl 35%</i>	<i>8. -</i>
<i>Amarretto 4cl 28%</i>	<i>8. -</i>
<i>Baileys 4cl 17%</i>	<i>8. -</i>
<i>Kirch 2cl 37.5%</i>	<i>5. -</i>
<i>Grappa 2cl 37.5%</i>	<i>6. -</i>
<i>Cognac 2cl 40%</i>	<i>9. -</i>



<i>Calvados 2cl</i>	<i>40%</i>	<i>9. -</i>
<i>Gentiane 2cl</i>	<i>45%</i>	<i>9. -</i>
<i>Abricotine 2cl</i>	<i>43%</i>	<i>8. -</i>
<i>Williamine 2cl</i>	<i>43%</i>	<i>8. -</i>