



**hôtel palafitte**

bar | le cadran

# Cocktails

## Classiques

Mojito 21

Rhum Pampero Especial, Havana 3 ans,  
Sucre de Canne, Citron Vert, Menthe, Soda Water

Hugo 17

Saint-Germain, Citron Vert, Menthe,  
Prosecco, Soda Water

Aperol Spritz 17

Aperol, Prosecco, Soda Water

Moscow Mule 19

Vodka Ketel One, Jus de Citron, Ginger Beer

Negroni 19

Campari, Martini Rouge, Gin Tanqueray

Old Fashioned 19

Whisky Black Label, Angustura, Sirop Cube

Expresso Martini 19

Expresso, Vodka Ketel One, Khalûa, Sucre de Canne

Mai Tai 21

Rhum Pampero Especial, Havana 3 ans, Cointreau,  
Jus de Citron, Sirop d'Orgeat, Soda Water

Margarita 26

Tequila José Cuervo White, Cointreau, Citron Vert

Pornstar Martini 25

Vodka Ketel One, Jus de Citron, Crème de Passion,  
Sirop de Vanille, Champagne Roederer

## Créations

Burning Man 20

Rhum Pampero Especial, Frangelico,  
Sirop de Tonka et de Vanille, Crème

Grapefruit Refresher 20

Mandarine Napoléon, Luxardo, Jus d'Orange,  
Fever Tree Grapefruit

# Mocktails

Virgin Mojito	17
Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne, Soda Water	
Virgin Passion	17
Jus de Passion, Jus d'Ananas, Sirop de Passion, Soda Water	
Virgin Colada	14
Crème Coco, Crème, Jus d'Ananas, Sirop de Vanille	
Sex on The Lake	15
Gin Tanqueray 00, Jus de Pêche, d'Ananas et de Cranberry	
Jasmin Lemon Drop	15
Thé Jasmin, Jus de Pêche, Sirop d'Orgeat, Citron Vert	



---

Le cocktail bar est ouvert uniquement en soirée. N'hésitez pas à demander vos cocktails classiques au barman.

TARIFS 2024 | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus

# Vins au verre

1|2

## Blancs (1dl)

Chasselas « La Feuillée » 10  
Domaine Grisoni, Cressier

Chardonnay 14  
Cave du Prieuré, Neuchâtel

Viognier 16  
Domaine Montmollin, Auvernier

Humagne Blanche 10  
Terre Natale, Valais

Petite Arvine 19  
Perronne, la Rodeline, Valais-Leytron

## Rosés (1 dl)

Œil de Perdix 13  
Pinot Noir. Dimitri Engel, Neuchâtel

Côtes de Provence #Lou 11  
Grenache, Cinsault, Syrah. Peyrassol, France

## Rouges (1 dl)

Pinot Noir 16  
Domaine Saint-Sébastien, Neuchâtel

Garanoir 13  
Cave du Prieuré, Cormondrèche

«Synergie», Assemblage Pinot Noir, 19  
Cabernet France, Merlot  
Domaine Grillette, Cressier

Gamay, 1<sup>er</sup> Cru Coteau de Lully 12  
Domaine des Curiades, Genève



# Vins au verre

2|2

## Effervescents | 12cl

Roederer Brut Collection 244 S.A. 23  
Champagne

Louis Roederer Rosé 2017 33  
Champagne

Chardonnay « Brut » S.A. 17  
Domaine Grisoni, Cressier, Neuchâtel

## Liquoreux | 1 dl

Galotta « Alto » 22  
Domaine de Montmollin, Auvernier



# Snacks

Servis tous les jours de 12h à 18h

Salade César nature 26  
Plain Caesar salad

Salade César volaille 38  
Chicken Caesar salad

Salade César gambas 42  
Prawn Caesar salad

Tartare de thon  
Servi avec toasts, frites ou salade  
Tuna Tartare  
Served with toasts, French fries or salad  
150 g 44

Tartare de Bœuf  
Servi avec toasts, frites ou salade  
Beef tartare  
Served with toasts, French fries or salad  
180 g 48

## Sandwichs

Club sandwich volaille, bacon, tomate, œuf 38  
Club sandwich with chicken, bacon,  
tomato and egg

Club sandwich saumon fumé, tomate, 42  
concombre, cream cheese  
Club sandwich with smoked salmon,  
tomato, cucumber, cream cheese

Cheeseburger à l'Étivaz, bacon 48  
et oignons fris  
Étivaz cheeseburger, bacon  
and fried onions

Tous nos sandwichs sont servis avec frites ou salade  
All our sandwiches are served with French fries or salad

---

Nos maîtres d'hôtel sont ravis de prendre en considération vos allergies  
et restrictions alimentaires. Our maîtres d'hôtel are pleased to take in considera-  
tion your allergies & food restrictions

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS  
VEAU, BŒUF: Suisse, Allemagne / VOLAILLE: France / POISSON: FAO 27

OUR MEATS & FISH COME FROM  
VEAL, BEEF: Switzerland, Germany / POULTRY: France / FISH: FAO27

TARIFS 2024 | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus

# Tapas

## Servis de 18h à 22h

Gambas panées mayonnaise épicée Breaded prawns, spicy mayonnaise	18
Rillettes de saumon et toasts Salmon rillettes with toasts	19
Cromesquis de porc l'achioté Pork cromesquis with achioté	21
Bao buns de volaille Chicken bao buns	24
Frites du terroir, parmesan et truffe Local fries with parmesan and truffle	14

# Incontournables

## Servis de 12h à 22h

Planche de fromages affinés Sterchi cheese board	21
Planche de charcuterie affinée Cold cuts board	24
Planche mixte de charcuterie et fromages Cold cuts and cheese selection	32
Salade César volaille Poultry Caesar salad	38



Nous vous renseignons volontiers de manière détaillée sur la présence possible d'allergènes dans nos mets.  
We would be happy to give you detailed information on the possible presence of allergens in our dishes.

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS  
VEAU, BŒUF, PORC ET VOLAILLE : Suisse, Allemagne / SAUMON : Suisse  
PROVENANCE DES PAINS : Suisse et France

TARIFS 2024 | Tous nos prix sont indiqués en CHF. TVA et service inclus

# Desserts

Servis de 12h à 22h

Tarte aux fruits de saison 14  
Seasonal fruits tart

Entremet poire, chocolat et poivre Phu Quoc 19  
Pear, chocolate, and Phu Quoc pepper entremet

Glaces et sorbets de l'Artisan Glacier [le pot 135ml](#) 8  
Vanille Bourbon, chocolat, stracciatella,  
double-crème et meringue, Mangue, fraise,  
framboise, citron  
Ice creams and sorbets from l'Artisan Glacier  
Bourbon vanilla, chocolate, stracciatella,  
double cream and meringue, Mango,  
strawberry, raspberry, lemon





# Vermouth & Bitters

4 cl

Martini bianco, rosso & dry 15%	9
Noilly Prat 18%	9
Cynar 16.5%	9
Campari 23%	9
Suze 20%	9
Ramazzotti 30%	9
Fernet Branca 45%	9
Lillet Blanc 17%	8
Carpano Antica Formula 16.5%	12

---

# Anisés

4 cl

Pastis 51 45%	14
Ricard 45%	14
Absinthe Larusée « Bleue » 55%	14
Absinthe Larusée « Verte » 65%	16
Marie Brizard 25%	14
Sambuca Molinari 40%	14



# Bières

## Pressions

Eichhof 33 cl 4.8%	7.5
Eichhof 50 cl 4.8%	12
Heineken 33 cl 4.8%	7.5
Heineken 50 cl 4.8%	12

## Bières artisanales neuchâtelaises en bouteilles | 33 cl

L'intemporelle Blanche 5%	10
La Perche filante Blonde ale 5%	10
L'élektron libre Amber ale 5%	10

## Bières en bouteilles | 33 cl

Corona 4.5%	11
Clausthaler sans alcool 0.49%	8

---

# Porto

## 8 cl

Fine White port, Graham's 19%	9
Tawny, Ramos Pinto 19.5%	10
RP 10, Tawny 10 ans, Ramos Pinto 20%	16
Quinta de Ervamoira	



# Whisky

1|2

## Blended | 4 cl

Chivas Regal 12 Year Old 40%	19
Chivas Royal Salute 21 Year Old 40%	32
Johnny Walker Red Label 40%	16
Johnny Walker Black Label 40%	19

## Single malt | 4 cl

### Lowland

Glenkinchie 12 Year Old 43%	24
-----------------------------	----

### Ile Orcades

Highland Park 18 Year Old 43%	30
-------------------------------	----

### Highland

Glenmorangie Quinta Ruban 46%	26
-------------------------------	----

Oban 14 Year Old 43%	21
----------------------	----

### Speyside

Cardhu 12 Year Old 40%	19
------------------------	----

Aberlour 10 Year Old 43%	19
--------------------------	----

Cragganmore 40%	19
-----------------	----

Glenfiddich 12 Year Old 40%	19
-----------------------------	----

Glenlivet 12 Year Old 40%	19
---------------------------	----

Maccallan 12 Year Old 40%	23
---------------------------	----

### Sky

Talisker 10 Year Old 45.8%	19
----------------------------	----

### Islay

Laphroaig 10 Year Old 43%	20
---------------------------	----

Lagavullin 16 Year Old 43%	26
----------------------------	----

Coa Ila 18 Year Old 43%	28
-------------------------	----



# Whisky

2|2

4 cl

Irish

Bushmills Black Bush 40% 16

USA

Jack Daniel's 40% 19

Jack Daniel's Single Barrel 45% 20

Japon

Nikka Session 43% 21

Nikka From the Barrel 51.4% 21

Akashi 40% 23

Taiwan

Kavalan King Car 46% 26

---

# Gin

4 cl

Tanqueray Angleterre 43.1% 16

Tanqueray Ten Angleterre 47.3% 17

Tanqueray Flor de Sevilla Angleterre 41.3% 16

Monkey 47 Allemagne 47% 21

Trois Lacs Suisse 43% 19

Nordes Espagne 40% 17

Kinobi Japon 45.8% 26

Tanqueray 00 Angleterre 00% 16



# Vodka

4 cl

Absolut Suède 40%	14
Belvedere Pologne 40%	15
Grey Goose France 40%	19
Swiss Vodka, Xcellent Suisse 40%	15
Grey Goose VX France 40%	25
Ketel One Pays-Bas 40%	15

---

# Tequila & Cachaça

4 cl

José Cuervo Silver Mexique 38%	14
José Cuervo Reposado Mexique 38%	14
Cachaça, Leblon Brésil 40%	15
Tequila Patron Anejo Mexique 40%	24
Tequila Patron Silver Mexique 40%	24
Tequila Don Julio Mexique 38%	24



# Rhum

## 4 cl

Pampero Especial Mexique 40%	14
Facundo Neo Italie 40%	25
Havana Club Anejo 3 Cuba 40%	14
Havana Seleccion del Maestro Cuba 45%	24
Havana 7 Cuba 40%	17
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela 40%	19
Alpinist Suisse 41%	25
J.M. Rhum Vieux Agricole XO Martinique 40%	30
El Dorado 15 ans Guyana 51.5%	25
Mount Gay XO Barbade 52.8%	26
Brugal 1888 République Dominicaine 46.8%	24
Depaz XO Grande Réserve Martinique 45%	30
Zacapa 23 Guatemala 40%	21
Zacapa XO Guatemala 40%	35
Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial	
Plantation 3 Stars, Trinidad, Barbade, Jamaïque	

---

# Digestifs

1|2

## France

### Cognac | 4 cl

Hennessy Fine de Cognac 40%	18
Rémy Martin VSOP 40%	18
Martell Cordon Bleu 40%	26
Rémy Martin X.O. 40%	28
Hennessy Paradis Extra 40%	95
Hennessy Richard 40%	225

### Armagnac | 4 cl

Bas Armagnac 30 43%	20
Grands Assemblages Darroze	

### Calvados | 4 cl

Calvados Morin Père et Fils 40%	18
---------------------------------	----

# Digestifs

2|2

4 cl

Italie

Brandy di Poly 40% 18

Pérou

Pisco Acholado 42% 13

Mexique

Mezcal La Escondida 40% 20

---

# Liqueurs

4 cl

Amaretto Disaronno 24% 14

Bailey's 18% 14

Bénédictine D.O.M. 40% 14

Get 27 25% 14

Grand Marnier « Cordon Rouge » 40% 14

Kahlua 26.5% 14

Galliano 30% 9

Frangelico 20% 9

Mandarine Napoléon 38% 14

Limoncello della Costa d'Amalfi 30% 14

---

# Chartreuses

4 cl

Chartreuse Verte 55% 15

Chartreuse Jaune 43% 15

Chartreuse Verte V.E.P. 54% 29

Chartreuse M.O.F. 45% 21

Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605 56% 21

Chartreuse Liqueur du 9<sup>e</sup> centenaire 47% 21

# Eaux-de-vie

4 cl

Abricot, Beyeler 41%	12
Berudge, Beyeler 41%	12
Kirsch 41%	12
Mirabelle, Beyeler 41%	12
Poire Williams, Beyeler 41%	12
Vieille Prune, Beyeler 41%	14
Marc, Beyeler 40%	14
Vieux Marc, Caves de Chambleau 43%	22

---

# Grappa

4 cl

Grappa di Ornellaia 42%	14
Grappa di Tignanello 42%	14
Grappa di Barolo « Marolo » 50%	12
Bagno Maria, Beyeler	
Grappa di Brunello « Lisini 2028 » 44%	14





# Boissons chaudes

## Cafés

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné	5.50
Cappuccino, Renversé, Latte Macchiato	6
Double Espresso	8
Café Viennois	7
Irish Coffee	19
French Coffee	22

## Thés / Infusions

Noir, Blanc, Vert	8
Infusion	8

## Chocolats chauds

Chocolat Chaud Ovomaltine ou Caotina	6
Chocolat Viennois	7



# Minérales & Softs

Henniez 50cl bleue ou verte	6
Evian 50cl	6
San Pellegrino 50cl	6
Perrier 33cl	6
Coca-Cola, Zéro 33cl	7
Sprite 33cl	7
Schweppes 20cl Tonic water, bitter lemon ou ginger ale	7
Fever Tree Tonic 20cl Indian, ginger ale, grapefruit ou ginger beer	9
Fusetea 30cl Citron ou Pêche	7
Rivella 33cl Rouge ou bleu	7
Redbull 25cl	7
Thé froid Maison 30cl	8
Ramseier 33cl	7
Nectar - Granini 30cl Orange, pamplemousse, multifruits, ananas, tomate, pêche, pomme ou passion	7
Sirop Monin Fraise, grenadine, orgeat, menthe, citron, Strawberry, grenadine, orgeat, mint, lemon	5



# Cigares

## République dominicaine

Tres Hermanos

Torpedo 22

Robusto 18

Short Gordito 22

Salomon 34

Big Hermano 40

CAO Session

Robusto 19

Davidof

Winston Churchill, BELICOSO 15

Winston Churchill, LATE HOUR TORO 47

## Nicaragua

Horacio

Jacques Chancel 24

Colosso 23

IV 19

