

## BIÈRES PRESSION

Calanda Bräu	3/5 dl	4.5/8
Erdinger Weissbier	3/5 dl	4.5/8

## BIÈRES BOUTEILLES

### Brasserie La Comète, La Chaux-de-Fonds

La Ronde	3.3 dl	7
La Blanche / Rousse / Ambrée	3.3 dl	7.5

### Brasserie de La Meute, La Chaux-de-Fonds

La Kratz — Ale Blonde	3.3 dl	7.5
La Narvale — IPA	3.3 dl	7.5
La Ribs — Ambrée fumée	3.3 dl	7.5
La Phacochère — Stout au café	3.3 dl	7.5

### Sans alcool

Eichhof	3.3 dl	5.5
---------	--------	-----

## APÉRITIFS 4CL

Aperol	11 %	5
Campari	23 %	6
Cynar	16.5 %	5
Picon	18 %	6
Martini bianco	15 %	5
Martini rosso	15 %	5
Averna	29 %	6
Appenzeller	29 %	7
Pastis 51	45 %	6
Ricard	45 %	7
Porto Tawny Sandeman	19.5 %	6
Absinthe Kübler 2CL	53 %	6
Suze	15 %	5

## SOFT DRINKS

Eau gazeuse Valser	5 dl/IL	5/8.5
Eau plate Valser	5 dl/IL	5/8.5
Thé glacé maison	3/5 dl	4.5/7
Coca Cola	3 dl	4.5
Cola Zero	3 dl	4.50
Limonade Mortuacienne Citron	3.3 dl	5
Limonade Mortuacienne pampleousse	3.3 dl	5
Jus de pomme de la ferme	3/5 dl	4.5/7
Schorle	3/5 dl	4/6.5
Jus d'orange	3/5 dl	4/6.5
Tonic	2 dl	4.5
Ginger Beer	2 dl	5
Jus de tomate	2 dl	5
Sanbitter	1 dl	4

## CAFÉ

Café / Espresso / Ristretto	3.5
Doppio	5
Renversé / Cappuccino	4.5
Latte Macchiato / Froid	4.5
Chocolat chaud	5

## THÈ

Earl Grey	4
Menthe Medina	4
Silver Sprout	4
Verveine	4
Symphonie de fruits	4
Rooibos Lynn	4

## COGNAC 2CL

Hennessy VS	40 %	8
Hennessy XO	40 %	18



# UNION

## RESTAURANT DU THEATRE

## VIN BLANC

<b>Vin Blanc de Neuchâtel</b> Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat Chasselas Neuchâtel–CH	1 / 7,5 dl	<b>6 / 42</b>
<b>Non Filtré</b> Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat Chasselas Neuchâtel–CH	1 / 7,5 dl	<b>6 / 42</b>
<b>Perdrix Blanche</b> Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat Pinot Noir Neuchâtel–CH	1 / 7,5 dl	<b>8 / 56</b>
<b>Viridis</b> Domaine Château Souaillon Sauvignon Blanc AOC Neuchâtel–CH	1 / 7,5 dl	<b>7 / 49</b>
<b>Pinot Gris AOC Jura</b> Siebe Dupf Kellerei Bâle–CH	1 / 7,5 dl	<b>7 / 49</b>
<b>Chardonnay Unplugged</b> Hannes Reeh Chardonnay Burgenland–A	1 / 7,5 dl	<b>8 / 56</b>

## VIN ROSE

<b>Oeil de Perdrix de Neuchâtel</b> Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat Pinot Noir Neuchâtel–CH	1 / 7,5 dl	<b>6 / 42</b>
--	------------	---------------

## VIN DOUX

<b>Enfant sauvage</b> Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat Solaris Neuchâtel–CH	1 / 7,5 dl	<b>9 / 63</b>
---	------------	---------------

## PROSECCO / CHAMPAGNE

<b>Prosecco Extra Dry Satin</b> DOC, Daldin	1 / 7,5 dl	<b>7 / 49</b>
<b>Mandois Brut Origine</b> Champagne Mandois	7,5 dl	<b>79</b>

## VIN ROUGE

<b>Pinot Noir de Neuchâtel</b> Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat Pinot Noir Neuchâtel–CH	1 / 7,5 dl	<b>6 / 42</b>
<b>Métissage « Cuvée Pénélope »</b> Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat Gamaret et Garanoir Neuchâtel–CH	1 / 7,5 dl	<b>8 / 56</b>
<b>Cornalin Soleil d'Or</b> Caves Imesch Humagne Rouge Valais–CH	1 / 7,5 dl	<b>8 / 56</b>
<b>Viña Sastre Roble</b> Bodegas Hermanos Sastre Tempranillo Ribera del Duero–ESP	1 / 7,5 dl	<b>7 / 49</b>
<b>Pinot Noir</b> Domaine de La Chaux-de-Fonds Donation Alfred Olympi Pinot Noir Auvernier–CH	7,5 dl	<b>42</b>
<b>Merlot Triennes</b> Domaine de Triennes Merlot Provence–FR	7,5 dl	<b>49</b>
<b>Obac</b> Finca Binigrau Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah Majorque–ESP	7,5 dl	<b>56</b>
<b>Solar dos Lobos Tinto</b> Solar dos Lobos Trincadeira, Aragonez, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo–PRT	7,5 dl	<b>35</b>
<b>Ripasso Valpolicella</b> Rubinelli Vajol Corvina, Rondinella, Molinara, Corvinone, Oseleta Vénétie–IT	7,5 dl	<b>56</b>
<b>Pur Sang</b> Caves de Chambleau Louis-Philippe Burgat Pinot Noir Neuchâtel–CH Quantités limitées	7,5 dl	<b>108</b>

## COCKTAILS

### SPRITZ ET COMPAGNIE

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco	11
<b>Hugo</b> Sirop de fleur de sureau, Prosecco, citron vert, menthe	11
<b>Hugo Deluxe</b> Liqueur de fleur de sureau, vodka, Prosecco, jus de citron, menthe	15
<b>Ginger Love</b> Rhum, jus de pomme, citron vert, sirop de gingembre	12

### LES CLASSIQUES

<b>Negroni</b> Gin, vermouth rouge, Campari	13
<b>Bloody Mary</b> Vodka, jus de tomate, épices	12
<b>Old fashioned</b> Bourbon, sirop de sucre, Angostura bitter	13

### LES SOURS

<b>Aperol sour</b> Aperol, jus d'orange, jus de citron	11
<b>Cynar sour</b> Cynar, jus d'orange, jus de citron, sirop de sucre	11
<b>The Italian stallion</b> Bourbon, amaretto, jus de citron	13

### LES CONNUS

<b>Original Margarita</b> Tequila, Cointreau, sirop de sucre, jus de citron vert	13
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Ginger Beer, citron vert, concombre	13
<b>Mojito</b> Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe	12
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlúa, Espresso	13

## VODKA 4 CL

Partisan	40 %	<b>8</b>
Russian Platinum	40 %	<b>10</b>
Grey Goose	40 %	<b>14</b>

## GIN 4 CL

Tanqueray	40 %	<b>8</b>
Hendricks	41.4 %	<b>11</b>
Mombasa Club	41.5 %	<b>14</b>

## WHISKY 2 / 4 CL

Bulleit Bourbon	45 %	<b>6 / 10</b>
Jack Daniels - Single Barrel	45 %	<b>9 / 16</b>
Adelphi - Blended	40 %	<b>5 / 8</b>
Sheep Dip - Blended malt	40 %	<b>7 / 12</b>
Balvenie 12 ans – Single malt	40 %	<b>9 / 16</b>
Oban 14 ans – Single malt	43 %	<b>9 / 16</b>
Lagavulin 16 ans – single malt	43 %	<b>9 / 16</b>

## RHUM 2 / 4 CL

Plantation Original Dark	40 %	<b>5 / 8</b>
Zacapa XO	40 %	<b>10 / 18</b>

## EAUX DE VIE 2 CL

Grappa	43 %	<b>8</b>
Vieille Prune	40 %	<b>7</b>
Williams rouge	43 %	<b>8</b>
Coing	40 %	<b>7</b>
Framboise	41 %	<b>8</b>
Gentiane	46 %	<b>10</b>
Vieux Marc de Chambleau	43 %	<b>16</b>

## LIQUEUR 4 CL

Limoncello	30 %	<b>8</b>
Amaretto	28 %	<b>8</b>
Bailey's	17 %	<b>7</b>
Kahlúa	20 %	<b>8</b>